ZEROQUARANTANOVE
E-BOOK 0,49
NEWTON COMPTON EDITORI

APICIO
La cucina dell'antica Roma

CLASSICO

De re coquinaria è il più importante libro di cucina scritto in latino. Cuoco eccellente, costantemente in cerca di nuove idee per creare pietanze originali e succulente, Apicio decise di mettere sulla carta le sue trovate geniali per soddisfare i palati troppo esigenti dei nobili annoiati e dei nuovi ricchi divorati dal desiderio di sorprendere. A dispetto della frugalità e della modestia tipiche delle tavole repubblicane, sfilano in questo volume piatti fantasiosi affogati in salse sofisticate, invitanti selvaggine esotiche, pesci pregiati, verdure mantecate, il tutto accompagnato da preziosissimi consigli e speciali accorgimenti che risultano ancora oggi incredibilmente attuali. Nonostante l'impianto originario di questo volume risalga al I secolo d.C., moltissimi sono stati gli ampliamenti apportati nei tre secoli successivi, tanto da offrirci un panorama quanto mai ampio dei gusti e dei costumi del mondo romano dell'antichità.

73

Titolo originale: *De Re Coquinaria*
© 1990 Scipioni Editore, Roma
Pubblicato su licenza Scipioni Editore

Prima edizione ebook: giugno 2012
© 2012 Newton Compton editori s.r.l.
Roma, Casella postale 6214

ISBN 978-88-541-4590-0

www.newtoncompton.com

Edizione digitale a cura di Librofficina

Progetto grafico: Sebastiano Barcaroli

Realizzazione cover: Diego Foschi per TESPI

Immagine di copertina: © Lusky/iStockphoto

www.dasolo.org

nick2nick

Apicio

LA CUCINA DELL'ANTICA ROMA

A cura di Clotilde Vesco

Edizione integrale

NEWTON COMPTON EDITORI

Introduzione

Nella storia dell'umanità, la possibilità di procacciarsi il cibo è sempre stata la misura di ogni avvenimento; la paura di morir di fame ha rappresentato, per il genere umano, lo stimolo più potente di ogni modo d'agire.

Nei manuali di storia sono ben evidenti le guerre, le carestie, le pestilenze, i disastri naturali e quelli provocati; solo la fame rimane nascosta e non riesce mai ad avere lo spazio che si meriterebbe.

La fame va solo intuita.

I padroni del cibo *dominano sugli affamati e su di loro esercitano il potere di provocare la fame e di soddisfarla.*

Fu proprio la paura di morir di fame che spinse Apicio – racconta Seneca – al suicidio, quando – rimasto solo con dieci milioni di sesterzi – ebbe paura di non poter più imbandire quei banchetti per i quali è rimasto famoso nella storia della gastronomia romana antica. Quindi morì per paura di morir di fame.

Il desiderio di soddisfare l'ingordigia dei partecipanti portò Apicio verso la magnificenza e la completezza di una tavola adatta ai nuovi ricchi, ai nuovi nobili e ai potenti novi equites. *Verso la fine del I secolo d.C., epoca in cui si crede sia stato scritto il* De Re Coquinaria, *la frugalità e la modestia della tavola repubblicana romana sembravano sparite per sempre. Non si fa cenno, in questo trattato della cucina romana, di quel Lucio Licinio Lucullo morto a 57 anni dalla nascita di Cristo. Dopo aver preso parte alla guerra mitridatica con Silla, ed essersi rivelato generale abile e coraggioso sul Tigri e nella conquista delle città armene di Cabira e di Amiso, Lucullo si ritirò in Roma. Qui visse* privatim *con sfarzo e fasto tutti orientali, coltivando i ciliegi che aveva portato dal Ponto. La sua tavola, per succulenza e magnificenza, è rimasta un ricordo imperituro nell'aggettivo «luculliano» che ancor oggi rivela un piatto o un cibo particolarmente succulento.*

Non si fa cenno, nel trattato di Apicio, neppure di Petronio Arbiter Elegantiae, cortigiano di Nerone e autore di quella famosa Cena di Trimalcione*, dove, sembra, sotto le spoglie di Eumolpo – raffinato nei giudizi ed esperto nell'arte della cucina – rappresentò se stesso mentre sotto le spoglie del rozzo e grossolano anfitrione volle nascondere Enobarbo, Nerone cioè. Anche Petronio conosceva l'Asia Minore per essere stato proconsole in Bitinia.*

Il De Re Coquinaria *di Apicio, così come è arrivato fino a noi, venne notevolmente ampliato nel IV secolo d.C. e dalla sua lettura ci accorgiamo quanto sia lontano dalla semplicità di Orazio, dalla frugalità di Virgilio, dalla compostezza tutta etrusca di Mecenate, dall'ammirazione per la cucina romana di Marziale, dalla ingenuità di Catullo e dall'erotismo di Properzio. Del primo secolo a.C. si salva solo l'epicureismo di Lucrezio.*

Oltre la creazione di piatti fantasiosi che vedono utilizzati lo struzzo, il colombo selvatico, la gru, il francolino e i beccafichi, nel libro di Apicio, si trovano una quantità incredibile di salse sofisticate, invitanti e stuzzicanti… degne di prova! legate, come facciamo oggi, con farina o maizena o fecola; solito prodotto collante che Apicio chiama «amido».

Su tutte queste salse predomina il liquamen*, una salsa di colore scuro, di sapore acuto e d'odore acre che si ritiene inventata da Apicio ma che richiama alla mente l'oraziano* garum *di ancor più antica memoria. Il* liquamen *veniva preparato gettando in un tegame di coccio le interiora di pesce mescolate a pezzi dello stesso o a pesciolini. Come il* garum*, anche il* liquamen *più raffinato veniva dalla Spagna mentre il meno costoso era prodotto nel Veneto, nella Campania, in Liguria e in Calabria, tutte terre al sole. Il sole era, infatti, l'unica fonte di calore per far fermentare il misto ridotto in poltiglia. Alcuni traduttori chiamano il* liquamen *salsa d'Apicio, altri salsa di pesci… io mi sono limitata a indicare questo ingrediente semplicemente «Salsa» per evidenziarne sia il gusto saporito sia il tocco raffinato. È un condimento rimasto nella cucina fiorentina dove i famosi crostini di fegatini di pollo perderebbero ogni caratteristico sapore se non fossero conditi con acciughe sottosale disfatte durante la cottura. Dal settimo libro del* De Re Coquinaria*, Apicio consiglia anche il sale marino in alternativa al* liquamen*; dall'ottavo consiglia di cuocere il cibo nell'acqua di mare.*

Se vogliamo trovare dei richiami, nella cucina italiana, a questo liquamen *dobbiamo ricorrere allo* Scapece. *È questo un nome d'antica origine presente in varie regioni con poche deformazioni dialettali per indicare pietanze insaporite d'aceto. Tipico è lo Scapece di Vasto dove pezzi di pesce vengono conservati sotto aceto e lo Scapece di Gallipoli consistente in pesciolini conservati nel pangrattato insaporito con aceto e zafferano. Tra gli Scapece di verdura rimane un classico quello di zucchine marinate in aceto e aromi vari.*

*Per quanto riguarda l'aspetto dei cibi (poiché anche l'occhio vuole la sua parte!) dice Apicio «*Prope cocturam defritum mittis, coloras*…» e non ci meraviglia. Il* defritum*, o mosto cotto, diventa l'antenato del toscano «agresto» e del secentesco «pomodoro». Apicio consiglia di colorare, inoltre, col vino, col vino cotto dolcificato, col passito e con l'aceto, dando a quest'ultimo un meritato primato nell'invito al cibo.*

Nel paragrafo settimo dell'VIII libro, intitolato «In Porcello» mi sono permessa di distinguere l'animale nelle varie fasi di crescita e di sesso. Così in omaggio alla cucina sarda ho tradotto «latteronzolo» e, in omaggio alla cucina maremmana toscana e alto laziale, «porchetta», quelle ricette che sia per preparazione sia per gusto sia per condimenti erano vicine alle attuali cotture. La selvaggina esotica come fenicotteri e pappagalli, i pesci più pregiati, le verdure mantecate, gli accorgimenti culinari in genere della cucina di Apicio non sono altro che l'altra faccia di un tempo nel quale Plinio il Vecchio, seguito poi da Alberto Magno, proclamava che la fame doveva essere l'unico contorno al cibo.

Col nome di Apicio la nostra mente ha creato l'immagine di un cuoco eccellente assillato da continue trovate di cibi sempre nuovi e tanto eccezionali da esigere la stesura di un trattato per memorizzare il tutto e a cui ricorrere in caso di mancanza di fantasia. Il palato di un Tiberio annoiato, depresso dal non far niente, sempre alla ricerca di nuove emozioni esigeva la sollecitazione gastronomica di un cibo che gli risollevasse lo spirito e che fosse lontano dai sapori tradizionali e abitudinari dell'ambiente romano. Capri è lo scenario della nostra immaginazione, dove il cibo meridionale si esibisce in tutta la ricchezza dei prodotti italici ed europei oltre a quelli africani e asiatici.

Che Apicio sia un uomo del sud? Può darsi!

Potrebbe confermare questa opinione l'uso della «lagana» e delle «lucaniche», delle varie erbe – elemento principale per quelle salse destinate ad arricchire il sapore e il profumo dei cibi – del pane mediterraneo e dei pesci vari di fiume e di mare. Anche l'origine della famosa «Julienne» potrebbe trovarsi nel trattato di Apicio.

Il pollo «vardano» del libro sesto, prende il nome da un fiume della Gallia o da un popolo della Dalmazia o della Spagna Terragonese. Oltre l'olio italico, Apicio – nell'ultima ricetta del libro VI – si raccomanda di usare l'olio spagnolo; distingue inoltre tra «olio», «olio buono» e «olio verde».

Un ricordo della cucina etrusca è nella lepre farcita con un trito di ghiande; nel consiglio di scottare le cervella e i fegatini prima dell'uso; nella necessità di far frollare le carni prima di cuocerle. Abitudini, queste, arrivate fino ai nostri giorni, attraverso la cucina medievale e quella rinascimentale.

Chi era Apicio?

Il nome – in ambiente romano – era comune almeno a tre ghiottoni; per alcuni sono quattro, vissuti in diverse età.

Il primo si fece notare per essersi scagliato contro la legge Fannia del 161 a.C., una sorta di legge suntuaria che cercava di porre un limite allo sperpero durante i banchetti e al numero dei convitati.

Il secondo visse sotto Augusto e Tiberio e sembra l'autore della prima stesura (almeno secondo i francesi) del De Re Coquinaria *e si chiamò Marco Gavio Apicio.*

Il terzo visse sotto Traiano e inventò il procedimento per mantenere fresche le ostriche. Si chiamò Claudio o Celio Apicio e ampliò il testo del predecessore.

Poiché Claudio era nome romano e Celso nome etrusco… si può pensare che siano due persone diverse e abbiano ampliato il trattato secondo le proprie esperienze.

Paulys Wissow nella monumentale opera Real-Encyclopadie der Classischen*, Alltertums Wissenchaft 1894, vol. 1, II col. 2802, cita altre due possibilità: un Apicio Giuliano probabilmente governatore di Siria e un certo Api(ciu)s proconsole d'Asia. Questo secondo nome ci mette di fronte alla*

realtà non più di «Apicio» ma di «Apis», nome dei tori sacri di Menfi la cui necropoli si trova a Saqqarah dove era un Serapeo.

In epoca greca si assimilò l'Apis defunto con Serapide. I vari segni caratteristici dell'Apis sono già ricordati da Erodoto e in parte appaiono marcati sui numerosi bronzetti che lo raffigurano: triangolo bianco in fronte, avvoltoio ad ali spiegate o mezzaluna sul dorso. Fra le corna porta un disco solare con ureo.

*In qualche rilievo l'Apis è raffigurato come uomo taurocefalo; tipica è – in epoca romana – la figura dell'«Apis imperator», nata, forse, in età adrianea – la stessa del nostro Apicio – seduto o stante con il globo nella sinistra e la destra tesa nell'*adlocutio.

L'unica cosa certa è che un cuoco di nome Apicio vissuto tra il I secolo a.C. e il IV secolo d.C. dette ai suoi ricettari il nome di Libri di Apicio.

Poiché per alcuni storici della tarda romanità il nome di «Apicio» indicava – per antonomasia – l'esperto dell'arte culinaria, il titolo potrebbe intendersi come «Libri dell'esperto cuoco» alla cui stesura avrebbero collaborato vari cuochi della media e tarda romanità.

L'«Apice» (dal lat. apex-apicis *= punta, culmine) era – per gli antichi Romani – la verghetta d'olivo guarnita di lana che sormontava il berretto (detto* Albus Galerus,*) dei Flamini.*

Con lo stesso nome di «Apice» si chiama tutt'oggi un centro campano in provincia di Benevento, elevato (280 m s.l.m.) sopra un colle alla destra del Calore. Il luogo è stato, da sempre, importante mercato agricolo d'olio, di vino, di prodotti ortofrutticoli, di cereali, di ovini di razza pregiata, di bovini, di suini e di lavori in canapa, in lana e in lino. Tutti prodotti che Apicio prende in considerazione nel suo trattato. Forse l'autore dell'ultima stesura del De Re Coquinaria *volle nascondersi dietro lo pseudonimo di Apicio per essere libero di unire la sacralità del cibo alla concretezza del prodotto.*

Nel consultare ricettari attuali più o meno interessanti dove si riportano, con pignoleria, dosi, quantità, pesi dei cibi solidi e liquidi usati in cucina, la mente dell'utente apprendista cuoco viene obbligata a calcoli di difficile ricordo scolastico. Il trattato gastronomico di Apicio appare – in questa selva di passaggi obbligati – come un'oasi di libertà, di competenza e di completezza in generale. Apicio lascia libero ognuno della propria inventiva e

– se non in rari casi eccezionali – del proprio gusto. Appare in questa opera il vero amore per la cucina che ognuno deve avvertire appena si avvicina ai fornelli. Non è detto che la ricetta debba risultare «migliore» alla prima prova. Dosare gli ingredienti è un'abitudine eccellente ma personale e individuale da notare sempre e da ricordare quando il cibo – servito in tavola – è risultato perfetto. È chiaro che Apicio si rivolge a un cuoco ormai esperto e di «palato fine». Lo provano le espressioni: «Gustas: si quid deest, addes…» *(assaggia, se manca qualcosa aggiungila) e* «Si quid opus fuerit, cittis… » *(se c'è bisogno di qualcosa, aggiungilo) e* «Si quid defuerit, mittis…» *(se manca qualcosa, aggiungilo…). D'altra parte il primo libro del trattato è dedicato, senza tanti preamboli, all'«esperto in cucina».*

Sotto Marco Aurelio ha inizio l'imbarbarimento dell'esercito romano; sotto Caracalla il Senato Romano viene definitivamente indebolito a favore del ceto equestre. L'editto di Caracalla del 212 estende la cittadinanza romana a tutte le popolazioni che s'affacciano sul Mediterraneo. Già dal secondo secolo gli imperatori si erano preoccupati di stimolare le iniziative commerciali e produttive dei popoli soggetti. Ciò aveva provocato un progressivo indebolimento di Roma e dell'Italia a favore delle terre sottomesse. L'agricoltura dominata dal latifondo era in piena decadenza. Le campagne si spopolavano e le colture della vite e dell'olivo – un tempo orgoglio delle campagne italiche e base dell'esportazione romana – stavano sparendo. Arrivavano, invece, costosissimi prodotti esotici – come ricorda Apicio – da Alessandria, da Antiochia, dall'Arabia, dall'India e dalla lontana Cina. L'importazione in Roma era più abbondante dell'esportazione, e divenne l'anticipo della crisi monetaria che culminò con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente, nel 476, nel momento in cui Odoacre, comandante delle truppe germaniche, depose Romolo Augustolo e inviò le insegne dei Cesari a Zenone, imperatore d'Oriente.

Attraverso quali strade giungevano ad Apicio i prodotti esotici simbolo della sua ricchezza?

Nella Biblioteca di Vienna è conservata la Tabula Peutingeriana *che illustra pittoricamente le* itinera *romane diventando così, per la nostra indagine, una preziosa guida. Si tratta di una copia medievale di un itinerario completo dell'Impero Romano. Il nome deriva da K. Peutinger*

dignitario di Augusta, che nel 1507 venne in possesso del documento. Allo stesso secolo appartengono le prime copie a stampa dell'Opera di Apicio.

Le raffigurazioni geografiche sono fortemente deformate per far entrare il disegno entro i limiti del «rotulo» ed il vero interesse del documento consiste nell'elenco del succedersi delle stazioni di sosta. Le distanze, rappresentate in miglia, sono convenzionali ma si raccoglie – in questa Tabula Peutingeriana *– tutta l'estensione dell'Impero Romano nell'ultimo secolo della sua vita, nell'ultimo secolo dell'opera di Apicio, cioè.*

Presupposte le province occidentali, su questa Tabula *sono indicate l'Africa, l'Italia meridionale e le province orientali… le zone, cioè, che offrivano ad Apicio la possibilità di sfoggiare le proprie ricchezze nell'imbandire i cibi apiciani.*

CLOTILDE VESCO

BIBLIOGRAFIA

APICIO, *Manuale di Gastronomia*, a cura di A. Bertozzi, BUR, Milano 1967.

PH. ARIÈS-G. DUBY, *La vita privata dall'Impero Romano all'anno Mille*, Laterza, Bari 1987.

AA.VV., «L'impero Romano da Augusto agli Antonini», in *Storia del Mondo Antico*, vol. VIII, Garzanti, Milano 1974.

P. BUZZI, *Apicio, Manuale di Gastronomia*, Istituto Nazionale Italiano, 1930.

G. CARAZZALI, *Apicio, l'arte culinaria*, Bompiani, Milano 1990.

J. CARCOPINO, *La vita quotidiana a Roma*, Laterza, Bari 1987.

CELIO APICIO, *De Re coquinaria*, Edizioni Residence, 1852.

J. DI FALKE, *Ellade e Roma*, Treves, Torino 1882.

A. DOSI-F. SCHNELL, *A tavola con i Romani antichi*, Anosar, 1984.

A. FACCIOLI, *L'arte della cucina in Italia*, Einaudi, Torino 1987.

P. MAISTO, «Le vie del garum», in *Storia e dossier*, Giunti, Firenze a. III (marzo 1988), 16.

Ministero dei Beni culturali, *L'alimentazione nel mondo antico*, Libreria dello Stato, 1990.

M. MONTANARI, *Convivio, storia e cultura dei piaceri della tavola*, Laterza, Bari 1989.

O. MURRAY, «Il simposio e l'orgia nel mondo antico», in *Storia e Dossier*, Giunti, Firenze a. II (sett. 1987), 10.

U. E. PAOLI, *Vita Romana*, Le Monnier, Firenze 1962.

G. PAVOLINI, *La vita quotidiana ad Ostia*, Laterza, Bari 1986.

F. PORTINARI, *Il piacere della gola*, Camunia, Roma 1986.

E. RICOTTI, *L'arte del convito nella Roma antica*, L'Erma di Bretschneider, 1983.

E. SALZA PARINA RICOTTI, «Cibi e banchetti nell'antica Roma», in *Archeo*, De Agostini, Novara n. 46 (dic. 1988).

N. VALERIO, *La tavola degli antichi*, Mondadori, Milano 1989.

LIBER PRIMUS

Epimeles

I. CONDITUM PARADOXUM. Conditi paradoxi compositio*: mellis pondo XV in aeneum vas mittuntur, praemissis vini sextariis duobus, ut in coctura mellis vinum decoquas. Quod igni lento et aridis lignis calefactum, commotum ferula dum coquitur, si effervere coeperit, vini rore compescitur, praeter quod subtracto igni in se redit. Cum perfrixerit, rursus accenditur. Hoc secundo ac tertio fiet, ac tum demum remotum a foco postridie despumatur. Tum mittis piperis uncias IV, iam trìti masticis scripulos III, folii et croci dragmas singulas, dactylorum ossibus torridis quinque, isdemque dactylis vino mollitis, intercedente prius suffusione vini de suo modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus paratis supermittis vini lenis sextarios XVIII. Carbones perfecto aderunt dum bulliat.*

LIBRO PRIMO

L'esperto in cucina

I. COMPOSIZIONE DI VINO AROMATICO SPECIALE. Siano versati in un vaso di bronzo un quarto di vino e due cucchiai di miele, in modo che – mentre il miele bolle – il vino diminuisca di volume. Scaldalo a fuoco lento di legna secca, gira il tutto con un bastoncino finché prenderà il bollore; quando comincerà a salire trattienilo versando altro vino; quando lo avrai tolto dal fuoco, sarà diminuito di volume. Una volta freddo fallo scaldare di nuovo. Ripeti per altre due volte. Il giorno dopo lo schiumerai. Aggiungi – allora – 120 g di pepe, poco pistacchio, cannella e zafferano, cinque ossi arrostiti di datteri; trita cinque datteri che dal giorno precedente avrai posti nel

vino per farli ammorbidire. Fatto ciò versa due litri circa di vino giovane. La cottura sarà perfetta quando avrai consumato circa un chilo e mezzo di carbone.

CONDITUM MELIZOMUM VIATORIUM. Conditum melizomum perpetuum, quod subministratur per viam peregrinanti*: piper tritum cum melle despumato in cupellam mittis conditi loco, et ad momentum quantum sit bibendum, tantum aut mellis proferas aut vini misceas. Sed si maius vas erit, nonnihil vini melizomo mittas, adiciendum propter mellis exitum solutiorem.*

Sciroppo di miele per chi viaggia: questo vino aromatico si conserva a lungo e si può bere durante il viaggio. Metti in un barattolino del pepe tritato col miele schiumato. Nel momento in cui lo vorrai bere vi aggiungerai altro miele o del vino, come preferisci. Se il vaso sarà più grande aggiungi poco vino al miele in modo che questo sia più solubile.

II. APSINTHIUM ROMANUM. Apsinthium romanum sic facies*: conditi camerini praeceptis, utique apsinthio cessante; in cuius vicem apsinthi pomici purgati terebinthique uncias singulas et unam thebaicam dabis, masticis et folii scripulos III, costi scripulos senos, croci scripulos III, vini vetusti sextarios XVIII. Carbones amaritudo non exigit.*

II. VINO D'ASSENZIO ROMANO. Il vino d'assenzio romano fallo così: se non hai assenzio di Camerino usa pure quello del Ponto ben pulito, prendine 30 g e 3 g di terebinto o malabatro e 3 g di datteri tebani, 5 g di costo (*costus arabicus*), 4 g di zafferano e un litro circa di vino invecchiato. Non occorre scalcare perché è abbastanza amaro.

III. ROSATUM ET VIOLATIUM. Rosatum sic facies*: folia rosarum, albo sublato, lino inseris et sutilis facias, et vino quam plurimas infundes, ut septem diebus in vino sint. Post septem dies rosam de vino tolis, et alias sutiles recentes similiter mittis, ut per dies septem in vino requiescant, et rosam eximis. Similiter et tertio facies, et rosam eximis, et vinum colas, et, cum ad bibendum voles uti, addito melle rosatum conficies. Sane custodito ut rosam a rore siccam et optimam mittas.*

Similiter, ut supra, et de viola violatium facies*, et eodem modo melle temperabis.* Rosatum sine rosa sic facies*: folia citri viridia in sportella palmea in dolium musti mittes antequam ferveat, et post quadraginta dies exime. Cum necesse fuerit, mel addes et pro rosato utere.*

III. VINO ROSATO E VIOLATO. (*Si usa la Rosa Gallica e la Viola Odorata*): per questo rosato fai così: cuci in un sacchettino di lino dei petali di rose ben asciutte dalla rugiada e senza l'unghia bianca. Copri tutto di vino per sette giorni. Togli le rose dal vino e sostituiscile con altre rose fresche sempre nel sacchettino. Falle riposare per altri sette giorni. Togli le rose. Ripeti l'operazione una terza volta e togli le rose. Cola il vino e quando lo vorrai bere aggiungici del miele rosato.

Allo stesso modo farai il vino violato che stempererai nel miele. Se vuoi fare il rosato senza le rose procedi così: metti in un piccolo contenitore di foglie di palma (*Chamaerops Humilis*) delle foglie verdi di limone che porrai in un barilotto di mosto prima che fermenti e toglilo dopo quaranta giorni. Se sarà necessario aggiungici del miele e usa quel vino come rosato.

IV. OLEUM LIBURNICUM SIC FACIES. *In oleo hispano mittes helenium et cyperi et folia lauri non vetusta, tunsa omnia et cribellata, ad levissimum pulverem redacta, et sales frictos et tritos, et per triduum vel plus permisce diligenter. Post haec aliquanto tempore patere requiescere, et liburnicum omnes putabunt.*

IV. OLIO LIBURNICO O CROATO. Metti nell'olio spagnolo dell'elenio (*Enula Aelenium*) del grano odorato (*Cypeerus longus*) e delle giovani foglie di alloro. Pesta il tutto, setaccia e riduci in polvere sottilissima. Aggiungi sale asciutto e fino e mescola per tre o più giorni. Lascia riposare per qualche tempo. Tutti lo prenderanno per olio liburnico.

N.B. I nomi scientifici corrispondenti ai termini apiciani sono tratti dalla classificazione di Linneo. Il testo latino è tratto da *Romanorum scriptorum corpus italicum* curante Hectore Romagnoli, Milano, 1930. Le note tra parentesi del testo italiano sono della traduttrice.

V. VINUM EX ATRO CANDIDUM FACIES. *Lomentum ex faba factum vel ovorum trium alborem in lagonam mittis et diutissime agitas: alia die erit candidum. Et cineres vitis albae idem faciunt.*

V. COME RENDERE CHIARO IL VINO NERO. Versa in un orciuolo di vino nero delle fave ridotte in farina o l'albume di tre uova. Agita a lungo. Il giorno dopo il vino sarà scolorito. Lo stesso effetto produrranno le ceneri della vitalba.

VI. DE LIQUAMINE EMENDANDO. *Liquamen si odorem malum fecerit, vas inane inversum fumiga lauro et cupresso, et in hoc liquamen infunde ante ventilatum. Si salsum fuerit, mellis sextarium mittis et move spica, et emendasti. Sed et mustum recens idem praestat.*

VI. PER CORREGGERE LA SALSA. Se la salsa di pesce manda cattivo odore, capovolgi il barattolo dopo averlo vuotato e mettilo sopra il fumo di foglie d'alloro e di cipresso; fallo stare all'aria e poi riempilo di salsa. Se questa ti parrà salata, aggiungi un quartino di miele e mescola con gambi di lavanda. Così avrai migliorato il profumo della salsa. Anche col mosto recente otterrai lo stesso effetto.

VII. UT CARNES SINE SALE QUOVIS TEMPORE RECENTESSINT. *Carnes recentes quales volueris melle tegantur, sed vas pendeat, et, quando volueris, utere. Hoc hieme melius fit, aestate paucis diebus durabit. Et in carne cocta itidem facies.*

Callum porcinum vel bubulum et unguellae coctae *ut diu durent: in sinapi ex aceto, sale, melle facta mittis ut tegantur, et, quando volueris, utere: miraberis.*

VII. PER CONSERVARE A LUNGO LA CARNE SENZA SALE. Prendi carne fresca di ogni tipo e coprila di miele; lascia appeso il contenitore in modo da poterlo usare quando vorrai. Durante l'inverno l'effetto sarà migliore. Nell'estate la carne si conserverà per pochi giorni. Potrai fare lo stesso con la carne cotta.

Per conservare le cotenne di maiale o di bue e gli zampetti cotti: immergili, fino a coprirli, nella senape fatta con aceto, sale e miele e quando vorrai li potrai usare: rimarrai meravigliato.

VIII. UT CARNEM SALSAM DULCEM FACIAS. *Carnem salsas dulcem facies, si prius in lacte coquas et postea in aqua.*

VIII. PER RENDER DOLCE LA CARNE SALATA. Prima la cuocerai nel latte e dopo nell'acqua.

IX. UT PISCES FRICTI DIU DURENT. *Eodem momento, quo friguntur et levantur, ab aceto calido perfunduntur. Ostrea ut diu durent: lavas ab aceto, aut ex aceto vasculum picitum lava, et ostrea compone.*

IX. PER CONSERVARE I PESCI FRITTI. Nello stesso momento in cui friggono e li toglierai dal fuoco, cospargili di aceto caldo.
Per conservare le ostriche: lavale nell'aceto e conservale in un piccolo vaso impeciato che avrai lavato con aceto.

X. UT UNCIA LASERIS TOTO TEMPORE UTARIS. *Laser in spatiosum doliolum vitreum mittis et nucleos pineos ut puta viginti, cumque utendum fuerit lasere, nucleos conteres, et in cibis miraberis sapores; et tantundem numero nucleorum doliolo referetur.*

X. PER AVERE A PORTATA DI MANO 30 GR DI LASER. (Il laser chiamato dai latini «laserpizio» era la *Lacrima Cirenaica*, sugo di una pianta usato in medicina e come condimento delle vivande, equivale al *silphium*): metti il laser in un barattolo grande di vetro con una ventina di pinoli. Quando è il momento di usarlo pesta i pinoli e ti meraviglierai del sapore che questi daranno ai cibi. Sostituisci nel barattolo, tanti pinoli quanti ne avrai tolti.

XI. UT DULCIA DE MELLE DIU DURENT. *Accipies quod Graeci dicunt cnecon et facies farinam et admisces cum melle eo tempore quo dulcia facturus es.* Ut mel malum bonum facias*: mel malum bonum facies ad vendendum, unam partem mali et duas boni si simul miscueris.* Mel corruptum ut probes*: helenium infundes in melle et incende: si incorruptum est, lucet.*

XI. PERCHÉ I DOLCI FATTI COL MIELE DURINO A LUNGO. Prendi quello che i Greci chiamano zafferano bastardo e fanne farina e mescolaci il miele quando vuoi fare i dolci.

Per far diventare buono il miele cattivo: e così lo potrai vendere. Mescola una parte di miele cattivo a due parti di miele buono.

Come riconoscere il miele cattivo: metti dell'elenio nel miele e dagli fuoco. Se il miele è buono brucerà.

XII. UVAE UT DIU SERVENTUR. *Accipies uvas de vite inlaesas, et aquam pluvialem ad tertias decoques, et mittis in vas, in quo et uvas mittis. Vas picari et gypsari facies, et in locum frigidum, ubi sol accessum non habet, reponi facies, et, quando volueris, uvas virides invenies. Et ipsam aquam pro hydromelli aegris dabis. Et si in hordeo obruas, inlaesas invenies.* Ut mala et mala granata diu durent*: in calidam ferventem merge, et statim leva et suspende.* Ut mala cydonia diu serventur*: eligis mala sine vitio cum ramulis et foliis, et condes in vas, et suffundes mel et defritum; diu servabis.* Ficum recentem, mala, pruna*, pira, ceresia ut diu serves: omnia cum peciolis diligenter legito et in melle ponilo, ne se contingant.* Citria ut diu durent*: in vas vitreum mitte, gypsa, suspende.* Mora ut diu durent*: ex moris sucum facito, et cum sapa misce, et in vitreo vase cum moris mitte: custodies multo tempore.* Holera ut diu serventur*: holera electa non satis matura in vas picitum repone.* Rapae ut diu serventur*: ante accuratas et compositas asperges myrtae bacis cum melle et aceto.* Aliter*: sinapi tempera melle, aceto, sale, et super compositas rapas infundes.* Tubera ut diu serventur. *Tubera, quae aquae non vexaverint, componis in vas alternis, alternis scobem siccam mittis, cooperis et gypsas, et loco frigido pones.* Duracina persica ut diu durent*: eligito optima, et mitte in muriam. Postea die exime, et spongiabis diligenter, et collocabis in vas. Fundes salem, acetum, satureiam.*

XII. PER CONSERVARE A LUNGO L'UVA. Cogli dalla vite uva sana. Fai ridurre di un terzo l'acqua piovana e mettila in un barattolo con l'uva. Impecia il vaso e copri di gesso il coperchio. Riponilo in luogo fresco lontano dalla luce. Quando vorrai troverai l'uva fresca. L'acqua dalla ai malati invece dell'idromele. Se avvolgerai l'uva nella farina d'orzo la troverai intatta.

Come conservare le mele e le melagrane: immergile nell'acqua bollente, levale subito e appendile.

Per conservare le mele cotogne: scegli mele perfette con rametti e foglie; accomodale in un barattolo e coprile con miele e mosto cotto; si conserveranno a lungo.

Per conservare i fichi freschi, mele, prugne, pere e ciliegie: cogli diligentemente tutta la frutta coi piccioli e mettila nel miele badando bene che non si tocchi.

Per conservare a lungo i cedri: mettine uno solo in un barattolo di vetro, chiudilo col gesso e sospendilo.

Per conservare le more: spremi il succo dalle more, mescolalo col mosto cotto e versalo in un vaso insieme alle more. Dureranno più a lungo.

Per conservare a lungo gli erbaggi: prendi degli erbaggi non troppo maturi e conservali in vaso impeciato.

Per conservare a lungo le rape: dopo averle ben pulite e accomodate nei barattoli coprile con un misto di bacche di mirto, miele e aceto. *Altrimenti*: mescola la senape col miele, con l'aceto e col sale e spargila sulle rape poste nel barattolo.

Per conservare a lungo i tartufi: riempi a strati alternati un barattolo di tartufi non contaminati dall'acqua. Separali con segatura fresca, coprili e chiudi il barattolo con gesso e mettilo in luogo freddo.

Come conservare a lungo le pesche duracine: scegli le pesche migliori e mettile in salamoia. Il giorno dopo toglile e ripuliscile per bene e collocale nel barattolo. Coprile di sale, di aceto e di santoreggia.

XIII. SALES CONDITOS AD MULTA. *Sales conditi faciunt ad digestionem, ad ventrem movendum, et omnes morbos et pestilentiam et omnia frigora prohibent generari, sunt autem et suavissimi ultra quam speras. Sales communes frictos lib. I, sales hammoniacos frictos lib. II, piperis albi unc. III, zingiberis unc. II, ammeos unc. I, semis, thymi unc. I semis, apii seminis uno. I semis (si apii semen mittere nolueris, petroselini mittis unc. III), origani unc. III, erucae seminis unc. I semis, piperis nigri unc. III, croci unc. I, hysopi cretici unc. II, folii unc. II, petroselini unc. II, anethi unc. II.*

XIII. SALI PREPARATI PER MOLTI USI. I sali conditi facilitano la digestione, aiutano a sciogliere il ventre e vietano che si formino malattie, pestilenze e ogni altro tipo di febbre. Sono necessari più di quanto tu lo creda. Prendi 300 g di sale comune molto asciutto, 300 g di sale ammoniaco assai asciutto, 90 g di pepe bianco, 60 g di zenzero, 45 g di amomo, 45 g di timo, 45 g di semi di sedano (se non vuoi mettere i semi di sedano mettici 90 g di prezzemolo), 90 g di origano, 45 g di semi di ruchetta, 90 g di pepe nero, 30 g di zafferano, 60 g di issopo di Creta, 60 g di foglie di nardo, 60 g di prezzemolo e 60 g di aneto.

XIV. OLIVAS VIRIDES SERVARE UT QUOVIS TEMPORE OLEUM FACIAS. *Olivas de arbore sublatas in illud mittis, et erunt tales quovis tempore quasi mox de arbore demptae. De quibus, si volueris, oleum viride facies.*

XIV. COME PUOI CONSERVARE LE OLIVE VERDI E RICAVARCI SEMPRE OLIO. Tolte le olive dall'albero mettile dentro l'olio e rimarranno intatte come appena colte. Se vorrai potrai ricavare da queste tutto l'olio che vorrai.

XV. CUMINATUM IN OSTREA ET CONCHYLIA. *Piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, folium, malabathrum; cuminum plusticum, mel, acetum et liquamen. Aliter: piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminum pluseulum, mel, acetum, liquamen.*

XV. SALSA DI CUMINO PER OSTRICHE E CONCHIGLIE. Pepe, ligustico, prezzemolo, menta secca, foglie di nardo, cannella; poco più di cumino, miele, aceto e Salsa. *Altro modo*: pepe, ligustico, prezzemolo, menta secca, poco cumino, miele, aceto e salsa.

XVI. LASERATUM. *Laser cyrenaicum vel parthicum tepida dissolvis cum aceto et liquamine temperatum, vel piper, petroselinum, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum, liquamen.*

Aliter: piper, careum, anethum, petroselinum, mentam siccam, silfi, folium, malabathrum, spicam Indicam, costum modicum, mel, acetum, liquamen.

XVI. SALSA DI LASER. Sciogli in acqua tiepida laser cirenaico (v. ric. 10) o parto (*la Partia era regione nord-est della Persia*) stemperato con aceto e salsa o con pepe, prezzemolo, menta secca, radice di laser, miele, aceto e salsa.

Altro modo: uniscilo a pepe, carvi (*Carum Carvi, proveniente dalla Caria*), aneto, prezzemolo, menta secca, silfio (v. ric. 10), foglie di nardo, malabatro, spigo d'India (*Antropogon nardus*), poco costo (*arbusto d'India, dalla cui radice si ricavava un unguento prezioso*), miele, aceto e salsa.

XVII. OENOGARUM IN TUBERA. *Piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel et oleum modice.* Aliter*: thymum, satureiam, piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum.*

XVII. SALSA PER TARTUFI. Pepe, ligustico, coriandro (*Coriandrum sativus*), ruta, salsa, miele e poco olio.

Altro modo: timo, santoreggia, pepe, ligustico, miele, salsa e olio.

XVIII. OXYPORUM. *Cumini unc. II, zingiberis unc. I, rutae viridis unc. I, nitri scripulos VI, dactylorum pinguium scripulos XII, piperis unc. I, mellis unc. IX. Cuminum aut aethiopicum aut syriacum aut libyeum aceto infundes, sicca et sic tundes. Postea melle comprehendis. Cum necesse fuerit, ex oxygaro uteris.*

XVIII. ELETTUARIO (*o Digestivo*). 60 g di cumino, 30 g di zenzero, 30 g di ruta verde, qualche grano di sale ammonico, 12 g di datteri grossi, 30 g di pepe, 270 g di miele. Sciogli nell'aceto il cumino sia questo etiopico o siriano o libico, seccalo e pestalo. Impastalo – poi – col miele; quando sarà necessario usalo come salsa acida.

XIX. HYPOTRIMMA. *Piper, ligusticum, mentam aridam, nucleos pineos, uvam passam, caryotam, caseum dulcem, mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defritum aut caroenum.*

XIX. SALSA PICCANTE. Pepe, ligustico, menta secca, pinoli, uva passa, cariota (*frutto della palma: Caryota Urens*), formaggio dolce, miele, aceto salsa, olio, vino, mosto cotto e vino riscaldato.

XX. OXYGARUM DIGESTIBILE. *Piperis semunciam, silis gallici scripulos III, cardamoni scripulos VI, cumini scripulos VI, folii scripulum I, mentae siccae scripulos VI tunsa cribrataque melle colligis. Cum opus fuerit, liquamen et acetum addis.* Aliter*: piperis unc. I, petroselini, carei, ligustici unc. singulas. Melle colliguntur. Cum opus fuerit, liquamen et acetum addes.*

XX. SALSA ACIDA PER DIGERIRE. Prendi 15 g di pepe, 3,5 g di segallica Seli (*erba perenne delle Ombrellifere: Laserpitium Giler*), 6,5 g di cardamomo (*Amomum Carvamomum*), 6,5 g di cumino, 1,5 g di foglie di nardo (*malabatro*), 6 g di menta secca. Pesta il tutto e seccato che sia impastalo col miele. Quando avrai eseguito tutto mescolaci la salsa e l'aceto.

Altro modo: 30 g di pepe, 30 g di prezzemolo con 30 g di carvi e 30 g di ligustico. Impasta tutto col miele. Se l'occasione lo richiede unisci la salsa e l'aceto.

XXI. MORETARIA. *Mentam, rutam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, ligusticum, piper, mel, liquamen, si opus fuerit, acetum addes.*

XXI. PICCATIGLIO (*o Condimento piccante*). Menta, ruta, coriandro, finocchio, tutti verdi, ligustico, pepe, miele, salsa. Se occorre aggiungi l'aceto.

LIBER SECUNDUS

Sarcoptes

I. ISICIA. Isicia *fiunt* marina *de cammaris et astacis, de lolligine, de sepia, de lucusta. Isicium condies pipere, ligustico, cumino, laseris radice.* Isicia de lolligine*: sublatis crinibus in fulmento tundes, sicuti adsolet. Pulpa et in mortario et in liquamine diligenter fricatur, et exinde isicia plassantur.* Isicia de scillis vel de cammaris amplis*: cammari vel scillae de testa sua eximuntur, et in mortario teruntur cum pipere et liquamine optimo. Pulpa isicia plassantur.* Ormentata ita fiunt*: assas iecur porcinum et enervas. Ante tamen teres piper, rutam, liquamen, et sic superimmittis iecur et teres et misces. Suitur pulpa omentata, et singula involvuntur folia lauri, et ad fumum suspenduntur quamdiu voles. Cum manducare volueris, tolles de fumo et denuo assas.* Aliter isicium*: adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes liquamen, adicies cerebella cocta, teres diligenter, ne assulas habeat. Adicies ova quinque et dissolves diligenter, ut unum corpus efficias. Liquamine temperas et in patella aenea exinanies, coques. Cum coctum fuerit, versas in tabula munda, tessellas consides. Adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis in se, commisces, mittes in caccabum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractum confringes, obligas, coagitabis, et exinanies in boletari. Piper asperges et appones.* Isicia ex sphondylis*: elixatos sphondylos conteres et nervos eorum eximes, deinde cum eis alicam elixatam et ova conteres, pipere posito. In omento assabis, oenogaro perfundes, et pro isiciis inferes.* Isicia omentata*: pulpam concisam teres cum medulla siliginis in vino infusi. Piper, liquamen, si velis, et bacam myrtae exenteratam simul conteres. Pusilla isicia formabis, intus nucleis et pipere positis. Involuta omento subassabis cum caroeno.*

LIBRO SECONDO

Le carni tritate

I. POLPETTE. Quelle marine si fanno di aragoste, di gamberi, di calamari, di seppie e di gamberi d'acqua dolce. Condirai la polpetta con pepe, ligustico, cumino e radice di laser.

Polpette di calamari: tolte le branchie, le triterai sul tagliere come fai con la carne. Mescola, poi, con diligenza, la polpa nel mortaio con la Salsa e poi dai loro la forma di polpette.

Polpette di squille (Cancer Squilla) o di gamberi grossi (Palinurus Vulgaris, è l'arigusta): togli la polpa dal guscio e pestala in un mortaio con pepe e ottima Salsa. Fanne polpette.

Come si rinvoltano nell'omento: arrostisci del fegato del porco e togline le fibre. Prima – tuttavia – pesta del pepe, la ruta, la Salsa. Così fatto gettaci sopra il fegato e trita tutto. Mescola. Mescolerai il trito nell'omento come si usa fare con la polpa. Avvolgi ogni singola polpetta in una foglia d'alloro e sospendila al fumo per quanto tempo vorrai. Quando la vorrai mangiare toglila dal fumo e falla cuocere di nuovo.

Altro modo: metti in un mortaio il pepe, il ligustico, l'origano e la maggiorana secchi; versaci sopra la salsa, aggiungi le cervella scottate e trita per bene in modo da non lasciar niente di tiglioso. Aggiungici cinque uova e mescola bene con la Salsa; rovescia il tutto in una padella di rame e cuoci. Quando sarà cotto, versa il composto sopra un tagliere ben pulito e taglia a dadi. Metti in un mortaio il pepe, il ligustico, l'origano ben tritati e mescolati. Falli bollire in un tegame. Quando avranno bollito pesta dei pezzetti di pasta (*chi li chiama pane e chi schiacciata*) e mescola al trito. Versa nella zuppiera spargendo di pepe e servi in tavola.

Polpette di sfondili o Spugnole (una sorta di conchiglia: *Syphonddylus Gaedaropus o Phallus Esculentus*): trita gli sfondili lessati e privati delle fibre. Poi tritaci insieme della spelta lessata e mescolaci le uova e del pepe. Avvolgile nell'omento e arrostisci; cospargile di salsa di vino acida e servile come polpette.

Polpette avvolte nell'omento: trita la polpa e mescolala a midolla di pane bianco (è il *Triticus hibernum*) imbevuta di vino. Pesta insieme pepe e Salsa – se vuoi – e bacche di mirto prive di semi. Forma delle polpettine

mettendoci dentro pinoli e pepe. Copri con l'omento e cuoci nel mosto cotto.

II. HYDROGARATUM ET APOTHERMUM ET AMULATUM. Isicia plena*: accipies adipes fasiani recentes, praeduras et facias ex eo tessellas. Cum pipere, liquamine, caroeno in isicio includes, ex hydrogaro coques et inferes.* Hydrogarata isicia sic facies*: teres piper, ligusticum, pyrethrum minimum, suffundes liquamen; temperas aqua cisternina, dum inducet; exinanies in caccabo, et cum isicio ad vaporem ignis pones, et caleat, et sic sorbendum inferes.* In isicia de pullo*: olei floris lib. I, liquaminis quartarium, piperis semunciam.* Aliter de pullo*: piperis grana XXXI conteres, mittis liquaminis optimi calicem, caroeni tantundem, aquae XI mittes, et ad vaporem ignis pones.* Isicium simplex*: ad unum liquaminis acetabulum aquae septem mittes, modicum apii viridis, triti piperis cocleare. Isiciola incoques, et sic ad ventrem solvendum dabis. Hydrogaro faeces conditi addes.* Isicia de pavo *primum locum habent ita si fricta fuerint ut callum vincant. Item secundum locum habent de fasianis, item tertium locum habent de cuniculis, item quartum locum habent de pullis, item quintum locum habent de porcello tenero.* Isicia amulata ab aheno sic facies*: teres piper, ligusticum, origanum, modicum silfi, zingiber minimum, mellis modicum; liquamine temperabis, misces; adicies super isicia, facies ut ferveat, cum bene bullierit, amulo obligas spisso, et sorbendum inferes.* Amulatum aliter*: piper teres pridie infusum, cui subinde liquamen suffundes ita ut bene tritum ac lutulentum facias piperatum. Cui defritum admisces, quod fit de cotoniis, quod sole torrente in mellis substantiam cogitur. Quod si non fuerit, vel caricarum defritum mittes, quod Romani «colorem» vocant. Ac deinceps amulum infusum adicies vel oryzae sucum et lento igni fervere facias.* Amulatum aliter*: ossucla de pullis exbromas, deinde mittis in caccabum porros, anethum, salem. Cum cocta fuerint, addes piper, apii semen, deinde oryzam infusum teres, addes liquamen et passum vel defritum. Omnia misces et cum isiciis inferes.* Apothermum sic facies*: alicam elixa cum nucleis et amygdalis depellatis et in aqua infusis et lotis ex creta argentarla, ut ad candorem pariter perducantur. Cui ammiscebis uvam passam, caroenum vel passum, desuper piper confractum asparges et in boletari inferes.*

II. ALTRE POLPETTTE, SOMIGLIANTI A SALSICCE. *Polpette ripiene*: prendi grasso fresco di fagiano arrostito, induralo e fanne dadi che metterai nelle polpette insieme a pepe, salsa, vino dolce cotto. Cuoci il tutto in salsa allungata d'acqua e servi.

Polpette con salsa allungata: trita il pepe, il ligustico, poco pirero (*Anthemis Byrethrum*), mescola con Salsa cui avrai aggiunto acqua di cisterna. Vuota un tegame (*pignatta*) e mettilo al fuoco con le polpette. Riscalda e le darai da sorbire.

Per fare polpette di pollo: prendi 110 gr di fior d'olio (*è quello che stilla per primo dal frantoio*); 90 gr di Salsa e 15 gr di pepe.

Altro modo, sempre di pollo: trita 31 gr di pepe, metti in un calice di ottima Salsa, altrettanto di mosto cotto, 2 bicchieri di salsa e poni il tutto al vapore del fuoco.

Polpette semplici: per una misura di salsa, prendine 7 di acqua, poco sedano verde, un cucchiaio di pepe tritato. Cuoci insieme le polpette e così ti scioglieranno il ventre. Alla salsa allungata aggiungerai i sali già preparati.

Polpette di pavone: per prima cosa sappi che fritta la carne perderà la sua durezza. Al secondo posto stanno le polpette di fagiano; al terzo quelle di coniglio; al quarto quelle di pollo e al quinto quelle di lattonzolo.

Polpette di amido: trita pepe, ligustico, origano, poco silfio, poco zenzero, poco miele. Tempera la salsa, mescola e versala sulle polpette. Fai bollire. Quando tutto sarà ben bollito lega con amido denso e dai da sorbire.

Altro modo: trita del pepe messo ad ammollare il giorno prima; ad esso aggiungerai la salsa in modo che venga un intriso ben pestato e spesso. A questo unirai dello sciroppo di cotogne che abbia raggiunto, al sole cocente, densità come il miele. Se non l'hai, adopera sciroppo di fichi (*quelli della Caria esaltati da Plinio*) che i Romani chiamano «colore». Prendi poi infuso d'amido e succo di riso e cuoci il composto a fuoco lento.

Altro modo: spremi il succo da ossicini di pollo e metti in un tegame dei porri, dell'aneto e del sale. Quando saranno cotti, aggiungi pepe, seme di sedano e riso ammollato e ben tritato insieme alla salsa e al passito o mosto cotto. Mescola il tutto e aggiungi alle polpette.

Per fare l'ammorsellato: lessa della spelta con pinoli e mandorle pulite e ammollate in acqua e lavate con argilla da argentieri perché possano diventare candide. Mescola al tutto uva passa, vino dolce cotto o passito, spruzzaci sopra del pepe tritato e porta in tavola nel vaso.

III.VULVULAE BOTELLI. Vulvulae isiciatae sic fiunt*: piper tritum et cuminum, capita porrorum brevia duo ad molle purgata, ruta, liquamen admiscentur pulpae bene tunsae et fricatae. Denuo ipso subtrito ita ut commisceri possit, mittas piperis grana et nucleos, et calcabis in † materia bene Iota. Et sic coquuntur ex aqua, oleo, liquamine, fasciculo porrorum et anetho.* Botellum sic facies*: sex ovi vitellis coctis, nucleis pineis concisis cepam, porrum concisum, ius crudum misces, piper minutum adsperges, et sic intestinum farcies. Adicies liquamen et vinum, et sic coques.*

III. VULVETTE (*o Ammorsellati*) E SALSICCIOTTI. Per fare delle vulvette come se fossero polpette sminuzza la polpa di due porri senza buccia ammollati, unisci del pepe tritato e del cumino, ruta e Salsa. Pestato ancora il composto perché si possa ben amalgamare, mettici grani di pepe e pinoli e batti in un mortaio pulito. Cuoci con acqua, olio, Salsa, un mazzetto di porri e d'aneto.

Salsicciotti: con sei tuorli d'uovo cotti e pinoli tagliuzzati amalgama cipolla e porro tagliati e brodo crudo; unisci pepe tritato e mescolando il tutto riempi un pezzo di budella. Aggiungi Salsa e vino e cuoci.

IV. LUCANICAE. Lucanicas similiter ut supra scriptum est*: [Lucanicarum confectio]: teritur piper, cuminum, catureia, ruta, petroselinum, condimentum, bacae lauri, liquamen, et admiscetur pulpa bene tunsa, ita ut denuo bene cum ipso subtrito fricetur. Cum liquamine admixto, pipere integro et abundanti pinguedine et nucleis inicies in intestinum perquam tenuatim productum, et sic ad fumum suspenditur.*

IV. LUCANICHE. Si trita il pepe, il cumino, la santoreggia, la ruta, il prezzemolo, le spezie, dolci, alcune coccole d'alloro e la Salsa. Mescola il tutto con polpa sminuzzata; pesta di nuovo il composto con la Salsa, pepe

intero, molto grasso e pinoli. Insacca in budella allungandolo per quanto è possibile. Poi sospendilo al fumo.

V. FARMICINA. *Ova et cerebella teres, nucleos pineos, piper, liquamen, laser modicum, et his intestinum implebis. Elixas; postea assas et inferes.* Aliter*: coctam alicam et tritam cum pulpa concisa et trita una cum pipere et liquamine et nucleis. Farcies intestinum et elixabis, deinde cum sale assabis et cum sinapi inferes, vel sic concisum in disco.* Aliter*: alicam purgas et cum liquamine intestini et albamine porri concisi minutatim simul elixas. Elixa tolles, pinguedinem concides et copadia pulpae, in se omnia commisces. Teres piper, ligusticum, ova tria, haec omnia in mortario permisces cum nucleis et pipere integro. Liquamen suffundes, intestina imples, elixas et subassas, vel elixa tantum: appones.* Aliter circellos isiciatos*: reples intestinum impensa isicii et circellum facies rotundum; fumas. Cum miniaverit, subassas, exornas, oenogaro fasiani perfundes, sed cuminum addes.*

V. RIPIENI. Trita le uova e le cervella con pinoli, pepe e Salsa, poco laser e con ciò riempi un budello. Lessa. Arrostisci. Servi.

Altro modo: cuoci della spelta e tritala. Aggiungi della polpa sminuzzata e pestala con pepe, Salsa e pinoli. Riempi il budello e lessalo. Puoi arrostire col sale e servire intero con la senape; oppure tagliati a fette.

Altro modo: purga della spelta e cuocila nel brodo degli intestini e uniscila al bianco dei porri tagliati fini. Prendi la poltiglia, taglia del grasso e dei bricioletti di carne. Mescola tutto insieme. Pesta del pepe, del ligustico e tre uova. Mescola tutto nel mortaio con pinoli e pepe intero. Bagna con la Salsa. Riempi un budello, lessalo e arrostiscilo oppure puoi solo lessarlo. Servi in tavola.

Cerchietti d'ammorsellato: riempi il budello con un composto di ammorsellato e arrotondalo. Ponilo al fumo. Quando si colora in rosso, scottalo e ricoprilo di salsa acida di fagiano cui avrai aggiunto del cumino.

LIBER TERTIUS

Cepuros

I. DE HOLERIBUS. Ut omne holus smaragdinum fìat*: omne holus smaragdinum fiat, si cum nitro coquatur.*

LIBRO TERZO

Gli ortaggi

I. Per rendere ogni ortaggio smeraldino cuocilo con sale ammonio.

II. PULMENTARIUM AD VENTREM. *Betas minutas et porros requietos elixabis, in patina compones, teres piper, cuminum, suffundes liquamen, passum, ut quaedam dulcedo sit. Facias ut ferveat. Cum ferbuerit, inferes.* Similiter*: polypodium in tepidam mittes. Ubi mollierit, rades, et minutum cum pipere et cumino trito in patinam ferventem mittes et uteris.* Aliter ad ventrem*: facies betaciorum fasces; deterge, ne laves. In eorum medium nitrum asparges et alligas singulos fasces. Mittes in aquam. Cum coxeris, condies patinam, cum eadem passum vel caroenum et cuminum et piper asparges et oleum modicum. Ubi ferbuerit, polypodium et frusta nucum cum liquamine teres, in ferventem patinam fundes, cooperies. Statim* depones *et uteris. [*Aliter betaccios Verronis. Varro*: «betacios, sed nigros, quorum detersas radices et mulsa decoctas cum sale modico et oleo vel sale, aqua et oleo in se coctas iusculum facere et potari, melius etiam si in eo pullus sit decoctus».]* Aliter ad ventrem*: apios virides cum suis radicibus lavabis et siccabis ad solem. Deinde albamen et capita porrorum simul elixabis in caccabo novo, ita ut aqua ad tertias deferveat [id est ut ex tribus eminis aquae una remaneat]. Postea teres piper, liquamen et aliquantum mellis humore temperabis, et*

aquam apiorum decoctorum colabis in mortorio, et superfundes apio. Cum simul ferbuerit, appones, et, si libitum fuerit, apios adicies.

II. POLTIGLIA PER COMBATTERE LA STIPSI. Lessa bietole sminuzzate e porri appassiti; trita il pepe, il cumino, cospargi di Salsa e di passito per rendere il tutto più gradevole.

Allo stesso modo: metti del polipodio (*Polupodium vulgare* è radice che cresce ai piedi degli alberi e delle rocce). Quando sarà ammollato raschialo e, sminuzzato e tritato con pepe e cumino mettilo nel tegame a bollire e servi.

Altra ricetta per il ventre: fai fascetti di bietola, puliscili e lavali. Nel mezzo di ogni fascetto metti sale ammoniaco e lega i singoli fascetti. Mettili in acqua. Quando sarà cotta metti nel tegame del passito o mosto cotto e cospargi di pepe e di poco olio. Quando bolle trita del polipodio e briciole di noci con Salsa e getta il tutto nel tegame bollente: copri. Togli subito dal fuoco e mangia.

Altro modo. – Bietolacci di Varrone – Varrone dice (v. satira sui cibi): ripulisci radici di bietolacci, ma che siano neri. Falli cuocere in vino melato finché si disfacciano, con poco sale e olio oppure in acqua con sale e olio. Ne farai un brodo che berrai; sarà meglio se ci farai bollire un pollo.

Altro modo per il ventre: laverai e seccherai al sole dei sedani verdi con le loro radici. Quindi lesserai in una pentola nuova la parte bianca dei sedani con sei capi di porri, tutti insieme, finché l'acqua non si riduca di un terzo. Trita poi del pepe e stempera con la Salsa e abbondante miele liquido e colerai l'acqua dei sedani cotti nel mortaio e versa il tutto sopra un altro sedano. Quando è bollito porta in tavola e se vorrai, puoi aggiungere un altro sedano.

III. ASPARAGOS. Asparagos *siccabis, rursum in calidam submittes: callosiores reddes.*

III. ASPARAGI. Seccherai gli asparagi e li metterai nell'acqua calda quando li vorrai usare.

IV. CUCURBITAS. Gustum de cucurbitis*: cucurbitas coctas expressas in patinam compones. Adicies in mortarium piper, cuminum, silfi modice, [id est laseris radicem], rutae modicum, liquamine et aceto temperabis, mittes defritum modicum ut coloretur, ius exinanies in patinam. Cum ferbuerint iterum ac tertio, depones et piper minutum asparges.* Aliter cucurbitas iure colocasiorum*: cucurbitas coques ex aqua in modum colocasiorum. Teres piper, cuminum, rutam, suffundes acetum, liquamen, temperabis, mittes in caccabum, cui adicies… et eas cucurbitas incisas, expressas in ius mittes ut ferveant. Amulo obligas, piper asparges et inferes.* Aliter cucurbitas more alexandrino*: elixatas cucurbitas exprimis, sale asparges, in patina compones. Teres piper, cuminum, coriandri semen, mentam viridem, laseris radicem, suffundes acetum, adicies caryotam, nucleum, teres, melle, aceto, liquamine, defrito et oleo temperabis, et cucurbitas perfundes. Cum ferbuerint, piper asparges et inferes.* Aliter cucurbitas elixatas*: ex liquamine, oleo, mero.* Aliter cucurbitas frictas*: oenogaro simplici et pipere.* Aliter cucurbitas elixatas et frictas*: in patina compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adiecto. Fervere facies et inferes.* Aliter cucurbitas frictas*: tritas piper, ligusticum, cuminum, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum amulo obligabis in patina, et inferes.* Aliter cucurbitas cum gallina*: duracina, tubera, piper, careum, cuminum, silfi, condimento viridia, mentam, apium, coriandrum, pulcium, † caromentam, mel, vinum, liquamen, oleum et acetum.*

IV. ZUCCA. – ANTIPASTO. Metti la zucca appena cotta nel tegame. Aggiungi nel mortaio pepe, cumino e poco silfi (*cioè radice di laser*), poca ruta; stempera con aceto e Salsa, aggiungi poco mosto cotto per dare colore. Versa tutto nel tegame. Quando bollirà per la seconda volta e terza volta leva dal fuoco e cospargi di pepe minuto.

Zucche alla colocasia: cuoci le zucche in acqua come si fa con la colocasia (*Nymphaea Nelumbo*: l'usanza veniva dall'Egitto. Ne mangiavano solo il gambo). Trita il pepe, il cumino, la ruta e bagna il tutto con aceto e Salsa. Tempera. Metti nel tegame cui aggiungerai con la Salsa quelle zucche tagliate e spremute. Lega con amido, cospargi di pepe e porta in tavola.

Zucche all'uso alessandrino: lessa delle zucche e spremile, cospargi di sale e mettile nel tegame. Trita del pepe, del cumino, semi di coriandolo, menta fresca, radice di laser; bagna con aceto; aggiungi una cariota e dei pinoli. Trita. Stempera con miele, aceto, Salsa, mosto cotto e olio e versa il tutto sulle zucche. Quando bolliranno, cospargi di pepe e porta in tavola.

Zucche lessate: condiscile con salsa, olio e vino puro.

Zucche fritte: condiscile con salsa acida di vino e pepe.

Zucche lesse e fritte: mettile nel tegame, cospargile di cumino e di poco olio. Falle bollire e servi.

Zucche fritte tritate: trita col pepe del ligustico, del cumino, dell'origano, della cipolla, del vino, della salsa e dell'olio; condensa con amido nel tegame e porta in tavola.

Zucche con gallina (Pollanca): condisci con pesche duracine, tartufi, pepe, carvi, cumino, silfio, condimenti verdi, menta, sedano, coriandolo, puleggio, caramenta (*è una specie di menta, forse è la Melissa Calamintha*), miele, vino, salsa, olio e aceto.

V. CITRIUM. *Sil montanum, silfi, mentam siccam, acetum, liquamen.*

V. CETRIOLI. Laserpizio montano, silfio, menta secca, aceto e Salsa.

VI. CUCUMERES. Cucumeres rasos*: sive ex liquamine, sive ex oenogaro: sine ructu et gravitudine teneriores senties.* Aliter cucumeres rasos*: elixabis cum cerebellis elixia, cumino et melle modico, vel apii semine, liquamine et oleo. Ovis obligabis, piper asparges et inferes.* Aliter cucumeres*: piper, puleium, mel vel passum, liquamen et acetum. Interdum et silfi accedit.*

VI. COCOMERI SBUCCIATI. Se li preparerai con salsa o con salsa acida ti accorgerai che non avrai né rutti né flatulenza.

Altro modo: lesserai i cocomeri sbucciati con cervella già scottate, cumino e poco miele oppure con semi di sedano, salsa e olio. Condenserai con amido, cospargerai di pepe e porterai in tavola.

Altro modo: pepe, puleggio, miele e vino passito, salsa e aceto, qualche volta potrai mettere il laser.

VII. PEPONES ET MELONES. *Piper, puleium, mel vel passum, liquamen, acetum: interdum et silfi accedit.*

VII. POPONI E MELONI. Pepe, puleggio, miele o vino passito, salsa, aceto, qualche volta anche laser.

VIII. MALVAS. *Malvas minores in oenogaro ex liquamine, oleo, aceto. – Malvas maiores in oenogaro, pipere, liquamine, caroeno vel passo.*

VIII. MALVE. La malva minore (*Malva Rotundifolioa*) mettila in salsa acida e Salsa, olio e aceto. La malva maggiore (*Lavatera Arborea*) in salsa acida, pepe, Salsa, mosto cotto e passito.

IX. CYMAS ET CAULICULOS. Cymas*: cuminum, salem, vinum vetus et oleum, si voles, addes piper et ligusticum, mentam, coriandrum, folia cauliculorum, liquamen, vinum, oleum.* Aliter*: cauliculos elixatos mediabis, summa foliorum teres cum coriandro, cepa, cumino, pipere, passo vel caroeno et oleo modico.* Aliter*: cauliculi elixati in patina compositi condiuntur liquamine, oleo, mero, cumino. Piper asparges, porrum, cuminum, coriandrum viride super concides.* Aliter*: cauliculi condies ut supra, admisces olivas virides et simul ferveant.* Aliter*: cauliculis conditis ut supra superfundes alicam elixam cum nucleis et uva passa; piper asparges.*

IX. CIME E FUSTI DI CAVOLO. Condisci le cime (*il fiore del broccolo ancora chiuso dalle foglie*) con cumino, sale, vino vecchio e olio. Se vuoi aggiungi il pepe e il ligustico, la menta, il coriandro, le foglie dei broccoli, la salsa, il vino e l'olio.

Altro modo: taglia a metà i broccoli lessati o trita le punte delle foglie insieme a coriandro, cipolla, cumino, pepe, passito e mosto cotto e poco olio.

Altro modo: i broccoli lessati e messi nel tegame siano conditi con salsa, olio, vino puro, cumino. Cospargi di pepe. Affettaci sopra un porro con cumino e coriandolo verde.

Altro modo: prendi i broccoli conditi come sopra e mescolali alla spelta con pinoli e uva passa, cospargi di pepe.

X. PORROS. Porros maturos fieri*: pugnum salis, aquam et oleum: mixtum facies et ibi coques et eximes. Cum oleo, liquamine, mero et inferes.* Aliter porros*: opertos foliis cauliculorum et in prunis coques, ut supra, et inferes.* Aliter porros*: in † baca coctos ut supra inferes.* Aliter porros*: si in aqua elixati erunt, fabae nondum conditae plurimum admisce conditurae, in qua eos manducaturus esse.*

X. PORRI. Per renderli teneri, mescola un pugnello di sale con acqua e olio e falli cuocere lì. Spargivi sopra olio, Salsa, vino puro.

Altro modo: cuocili avvolti da foglie di cavolo sotto la brace e portali in tavola come sopra.

Altro modo: cuocili con le bacche e servili come sopra.

Altro modo: quando saranno lessati in acqua, mescola al condimento che preferisci molte fave non condite.

XI. BETAS. *Concides porrum, coriandrum, cuminum, uvam passam † farinam, et omnia in medullam mittes. Ligabis et ita inferes ex liquamine, oleo et aceto.* Aliter betas elixas*: ex sinapi, oleo modico et aceto bene inferuntur.*

XI. BIETOLE (*Beta vulgaris*, poco apprezzata dai Romani che la ritenevano insipida): affetta del porro con coriandro, cumino, uva passa e farina e incorpora. Legherai il tutto e lo accompagnerai con Salsa, olio e aceto.

Altro modo: condisci la bietola lessa con senape, poco olio e aceto.

XII. HOLISERA. *Holisera in fasciculum redacta a manu ex liquamine, oleo et mero bene inferuntur, vel cum piscibus assis.*

XII. SMIRNIO (*Simyrnium Olusatrum*, detto anche Macerane): riunito in fascetti legati a mano e condito con Salsa, olio, vino puro e con pesci fritti.

XIII. RAPAS SIVE NAPOS. Rapas sive napos*: elixatos exprimes, deinde teres cuminum plurimum, rutam minus, laser parthicum, mel, acetum, liquamen, defritum et oleum modice. Fervere facies et inferes.* Aliter rapas sive napos*: elixas, inferes. Oleum superstillabis; si voles, acetum adde.*

XIII. RAPE E NAVONI (*Brassica Rapa* e *Brassica Napus*, sono diversi per la pelosità delle foglie): lessa le rape o i navoni e spremili poi aggiungi molto cumino, meno ruta, laser partico, miele, aceto, Salsa, mosto cotto e poco olio. Fai bollire e servi.

Altro modo: fai lessare rape o navoni e servi. Versaci sopra qualche goccia d'olio; se vuoi, vi aggiungerai l'aceto.

XIV. RAFANOS. *Rafanos cum piperato, ita ut piper cum liquamine teras.*

XIV. RAFANI. Si condiscono con pepe tritato e con la Salsa.

XV. HOLUS MOLLE. Holus molle ex holisatro*: coctum ex aqua nitrata expressum concides minutatim, et teres piper, ligusticum, satureiam siccam cum cepa sicca, liquamen, oleum et vinum.* Aliter holus molle*: apium coques ex aqua nitrata, exprimes et concides minutatim. In mortorio teres piper, ligusticum, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. Coques in pultario, et sic apium commisces.* Aliter holus molle ex foliis lactucarum cum cepis*: coques ex aqua nitrata, expressum concides minutatim. In mortorio teres piper, ligusticum, apii semen, mentam siccam, cepam, liquamen, oleum et vinum.* – [Aliter] *Holus molle ne arescat, summa quaeque amputantur, et purgamenta et caules madefactos in aqua apsinthi contegito.*

XV. PASSATO D'ERBE. La crema di Smirnio cotta in acqua con sali d'ammonio. Spremi e taglia minutamente l'erba. Trita del pepe, del ligustico, della santoreggia secca con cipolla secca, Salsa, olio e vino.

Altro modo: cuoci del sedano in acqua nitrata. Spremi e taglia a piccoli pezzi. Trita nel mortaio del pepe, del ligustico, dell'origano, della cipolla, insieme al vino, alla Salsa e all'olio. Cuoci in una pentola e unisci il sedano.

Altro modo con le foglie di lattuga: cuoci in acqua con sale ammoniaco. Spremi e taglia minutamente. Trita in un mortaio pepe, ligustico, semi di sedano, menta secca, cipolla, Salsa, olio, vino.

Altro modo: perché la crema di verdura non si asciughi, spunta le cime e trita le nettature e i gambi ammollati in acqua d'assenzio.

XVI. HERBAE RUSTICAE. *Liquamine, oleo, aceto a manu vel in patina pipere, cumino, bacis lentisci.*

XVI. ERBE DI CAMPO. Se crude (*condiscile*) con salsa, olio, aceto; se cotte con pepe, cumino e bacche di lentisco (*Pistaca Lentiscus*).

XVII. URTICAE. *Urticam feminam, sole in ariete posito, adversus aegritudinem sumes, si voles.*

XVII. ORTICHE. Contro le malattie prendi – se vuoi – l'ortica femmina, quando il Sole è in Ariete.

XVIII. INTUBA ET LACTUCAE. Intuba *ex liquamine, oleo modico, † medere cepa concisa. Pro lactucis vero hieme intuba ex embammate vel melle aceto acri.* Lactucas *cum oxyporio et aceto et modico liquamine.* Ad digestionem et inflationem et ne lactucae laedant*: cumini unc. II, zingiberis unc. I, rutae viridis unc. I, dactylorum pinguium scripulos XII, piperis unc. I, mellis unc. IX; cuminum aut aethiopicum aut syriacum aut libycum. Tundes cuminum et postea infundes in aceto, cum siccaverit: postea melle omnia comprehendes. Cum necesse fuerit, dimidium cocleare cum aceto et liquamine modico misces aut post cenam dimidium cocleare accipies.*

XVIII. CICORIA E LATTUGA SELVATICA. Condisci la cicoria con poco olio, poca salsa, poca cipolla tagliata. Invece della lattuga d'inverno condisci la cicoria con salsa piccante o miele e aceto acre.

Lattuga: con elettuario digestivo, aceto e poca salsa.

Elettuario per la digestione e il gonfiore e perché le lattughe non facciano male: prendi 60 g di cumino, 30 g di zenzero, 30 g di ruta verde, pochi datteri polposi, 30 g di pepe, 270 g di miele; il cumino sia o etiopico o libico o siriaco. Pesta il cumino e mescolalo con l'aceto quando sarà secco; dopo mescola tutto col miele. Fai rapprendere tutto col miele. Se sarà necessario stemperane in aceto e poca Salsa. Anche dopo cena ne potrai prendere mezzo cucchiaio.

XIX. CARDUI. Carduos*: liquamine, oleo et ovis concisis.* Aliter carduos*: rutam, mentam, coriandrum, feniculum, omnia viridia teres. Addes piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum.* Aliter carduos elixos*: piper, cuminum, liquamen et oleum.*

XIX. CARDI. Condiscili con Salsa, olio e uova tagliate.

Altro modo: trita ruta, menta, coriandro, finocchio tutto verde. Aggiungi il pepe, il ligustico, il miele, la Salsa e olio.

Altro modo: lessa i cardi e condiscili con pepe, cumino, Salsa e olio.

XX. SPHONDYLI [VEL FUNDILI]. Sphondyli fricti *ex oenogaro simplici.* Aliter*:* sphondyli elixi *ex sale, oleo, mero, coriandro viridi conciso et pipere integro.* Aliter sphondylos elixos *perfundes amulato infra scripto: apii semen, rutam, mel, piper teres, passum, liquamen et oleum modice, amulo obligas, piper asperges et inferes.* Aliter sphondylos*: teres cuminum, rutam, liquamen, caroenum modice, oleum, coriandrum viride et porrum. Et sphondylos inferes pro salso.* Aliter: sphondylos elixatos *praedurabis, mittes in caccabum oleum, liquamen, piper. Passo colorabis et obligas.* Aliter: sphondylos *oleo, liquamine complebis,* ve/ *oleo et sale assabis. Piper asparges et inferes. [*Aliter: sphondyles elixatos *conteres et nervos eorum eximes. Deinde cum eis alicam elixatam et ova conteres, liquamen, piper. Isicia ex his facies cum nucleis et pipere in omento. Assabis, oenogaro continges et pro isiciis inferes.]*

XX. SFONDILI (*o Spugnole*): sono funghi, questi, che si mangiano fritti in salsa acida di vino.

Altro modo: lessati vanno conditi con sale, olio, vino puro, coriandro verde sminuzzato e pepe intero. *Altro modo*: cospargi sugli sfondili lessi la salsa d'amido che ora descrivo: trita seme di sedano, ruta, miele e pepe, con passito, Salsa e poco olio. Condensa con amido e cospargi di pepe e porta in tavola.

Altro modo: trita il cumino, la ruta, la Salsa, poco mosto cotto, olio, coriandro verde e un porro. Puoi servire gli sfondili come se fossero sotto salsa.

Altro modo: lessa gli sfondili e mettili nel tegame con olio, Salsa, e pepe; colora col passito e condensa con l'amido.

Altro modo: condisci gli sfondili con olio e Salsa e friggili in olio, cospargi di pepe e servi, dopo averli salati.

Altro modo: sminuzza gli sfondili lessati e togli i filamenti. Con essi triterai della spelta lessata e delle uova, Salsa, pepe. Fai delle polpette con pinoli e pepe avvolgendo nell'omento. Fai arrostire. Spruzza di salsa acida e servi al posto di altre polpette.

XXI. CAROETAE SEU PASTINACAE. Caroetae frictae *oenogaro inferuntur.* Aliter caroetas*: sale, oleo puro et aceto.* Aliter*:* caroetas elixatas *concisas in cuminato oleo modico coques et inferes. Cuminatum colorium facies.*

XXI. CARIOTE O PASTINACHE (*Pastinaca Hortensis*): si servono fritte con salsa acida.

Altro modo: condite con olio puro e aceto.

Altro modo: lessale e tagliale in salsa di comino con poco olio e servi. Dai colore alla salsa.

LIBER QUARTUS

Pandecter

I. SALA CATTABIA (?). Sala cattabia: *piper, mentam, apium, puleium aridum, caseum, nucleos pinos, mel, acetum, liquamen, ovorum vitella, aquam recentem. Panem ex posca maceratum exprimes, caseum bubulum, cucumeres in caccabulo compones, interpositis nucleis. Mittes concisi capparis minuti… iosculis gallinarum. Ius perfundes, super frigidam collocabis et sic appones.* Aliter sala cattabia apiciana*: adicies in mortario apii semen, puleium aridum, mentam aridam, zingiber, coriandrum viride, uvam passam enucleatam, mel, acetum, oleum et vinum. Conteres. Adicies in caccabulo ponis picentini frusta, interpones pulpas pulli, glandulas haedinas, caseum vestinum, nucleos pineos, cucumeres, cepas aridas minute concisas. Ius supra perfundes. Insuper nivem sub ora asparges et inferes.* Aliter sala cattabia*: panem alexandrinurn excavabis, in posca macerabis, adicies in mortarium piper, mel, mentam, alium, coriandrum viride, caseum bubulum sale conditum, aquam, oleum. Insuper nivem, et inferes.*

LIBRO QUARTO

Pandette

I. SALSE PER VASI (*di vetro*): preparare pepe, menta, sedano, puleggio secco, formaggio, pinoli, miele, aceto, salsa, tuorli d'uovo, acqua fresca. Passa allo staccio il pane bagnato nella posca (*è la consuetudinaria mistura di acqua e aceto*); metti in un pentolino il formaggio di vacca e del cocomero insieme a pinoli. Mettici anche capperi tagliuzzati a piccoli pezzi e fegato delle

galline. Versaci sopra il sugo. Metti il vaso in un recipiente che contenga acqua fredda e servi.

Altra salsa di vaso tipica di Apicio: metti in un mortaio semi di sedano, puleggio secco, menta secca, zenzero, coriandolo verde, chicchi d'uva appassita, miele, aceto, olio e vino. Trita il tutto. Getta nel pentolino pezzi di pane picentino (*da Picentia, città della Campania. È un pane di spelta spugnoso e leggerissimo, facile ad imbibirsi. Lo descrive Plinio* XVIII, *27*). Mescolando la polpa di pollo, le ghiandole di capretto, il formaggio vestino (*i Vestini abitavano presso l'Adriatico*), pinoli, cocomero, cipolle secche tagliate a piccoli pezzi. Versaci sopra ciò che hai preparato. Poni il vaso sopra il ghiaccio tritato e servi.

Altra salsa: togli la mollica ad un pane alessandrino e mettilo a macerare nella posca. Trita nel mortaio del pepe, del miele, della menta, coriandolo verde, formaggio di vacca salato (*è la ricotta salata?*), acqua ed olio. Immergi nel ghiaccio e servi.

II. PATINAE E PISCIUM HOLERUM POMORUM. Patina quotidiana*: cerebella elixata teres cum pipere. Cuminum, laser cum liquamine, caroeno, lacte et ovis. Ad ignem lenem vel ad aquam calidam coques.* Aliter patina versatilis*: nucleos, nuces fractas; torres eas et teres cum melle, pipere, liquamine, lacte et ovis. Olei modicum.* Aliter patina*: thyrsum lactucae teres cum pipere, liquamine, caroeno, aqua, oleo. Coques, ovis obligabis; piper asparges et inferes.* Aliter patina fusilis*: accipies holisatra, purgas, lavas, coques, refrigerabis, restringes. Accipies cerebella IV, enervabis, coques. Adicies in mortario piperis scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies cerebella, fricabis iterum. Adicies holisatra et simul conteres. Postea franges ova VIII, adicias cyathum liquaminis, vini cyathum, passi cyathum, contrita simul temperabis. Patinam perunges, impones in thermospodio. Postea cum coctum fuerit, piper asparges et inferes.* Aliter patina de asparagis frigida*: accipies asparagos purgatos, in mortario fricabis, aqua suffundes, perfricabis, per colum colabis. Et mittes in caccabum ficedulas curatas. Teres in mortario piperis scripulos VI, adicies liquamen, fricabis, postea adicies vini cyathum unum, passi cyathum unum, mittes in caccabum olei uncias III. Illis ferveant. Perunges patinam, in ea ova vi cum oenogaro misces, cum suco asparagi*

impones cineri calido, mittes impensam supra scriptam. Tunc ficedulas compones. Coques, piper asperges et inferes. Aliter patina de asparagis*: adicies in mortario asparagum praecisuras, quae priciuntur, teres, suffundes vinum, colas. Teres piper, ligusticum, coriandrum viride, satureiam, cepam, vinum, liquamen et oleum. Sucum transferes in patellam derunctam, et, si volueris, ova dissolves ad ignem, ut obliget. Piper minutum asperges et inferes.* Patinam ex rusticis, sive tamnis sive sinapi viridi sive cucumere sive cauliculis*: iter facies: si volueris, substernes pulpas piscium vel pullorum.* [Aliter] Patina de sabuco calida et frigida*: accipies semen de sabucco, purgabis, ex aqua decoques, paulum exsiccabis, patinam perunges et in patinam compones ad surcellum. Adicies piperis scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis, postea adicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum, passi cyathum, teres, tandem in patina mittes olei unc. IV, pones in thermospodio et facies ut ferveat. Cum ferbuerit, franges postea ova VI, agitabis et patinam sic obligabis. Cum obligaveris, piper asparges et inferes.* Patinam de rosis*: accipies rosas et exfoliabis: album tolles, mittes in mortarium, suffundes liquamen, fricabis. Postea mittes liquaminis cyathum unum semis, et sucum per colum colabis. Accipies cerebella IV, enervabis et teres piperis scripulos VIII. Suffundes ex suco, fricabis. Postea ova VIII frangis, mittis vini cyathum unum semis et passi cyathum unum, olei modicum. Postea patinam perunges et eam impones cineri calido, et sic impensam supra scriptam mittes. Cum cocta fuerit in thermospodio, piperis pulverem super asperges et inferes.* Patina de cucurbitis*: cucurbitas elixas et frictas in patina compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adiecto. Fervere facias et inferes.* Patina de apua*: apuam lavas, ex oleo maceras, in cumana compones, adicies oleum, liquamen, vinum. Alligas fasciculos rutae et origani, et subinde fasciculos apa † babtidiabis. Cum cocta fuerit, proicies fasciculos, et piper asperges et inferes.* Patina de apua sine apua*: pulpas piscis assia vel elixi minutatim facies ita abundanter, ut patinam qualem voles implere possis. Teres piper et modicum rutae, suffundes liquamen quod satis erit et olei modicum, et commisces in patina cum pulpis, sic et ova cruda confracta, ut unum corpus fiat. Desuper leniter compones urticas marinas, ut non cum ovis misceantur. Impones ad vaporem, ut cum ovis ire non possint, et, cum siccaverint, super aspergis piper tritum et inferes. Ad*

mensam nemo agnoscet quid manducet. Patinam ex lacte*: nucleos infundes et siccas. Echi nos recentes iam praeparatos habebis: accipies patinam, et in eam compones singula infra scripta: mediana malvarum et betarum et porros maturos, apios, holus molle et viridia elixa, pullum carptum ex iure coctum, cerebella elixa, lucanicas, ova dura per medium incisa. Mittes longaones porcinos ex iure terentino farsos, coctos, concisos, iecinera pullorum, pulpas pisci aselli fricti, urticas marinas, pulpas ostreorum, caseos recentes. Alternis compones, nucleos et piper integrum asparges. Ius tale perfundes: piper, ligusticum, apii semen, silfi. Coques. At ubi cocta fuerit, lacte colas, cui cruda ova commisces, ut unum corpus fiat, et super illa omnia perfundes. Cum cocta fuerit, addes echinos recentiores, piper asperges et inferes.* Patinam apicianam si facies*: accipies frusta suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficedulas vel pectora turdorum cocta et quaecumque optima fuerint; haec omnia concides diligenter praeter ficedulas. Ova vero cruda cum oleo dissolvis. Teres piper, ligusticum, suffundes liquamen, vinum, passum, et in caccabum mittis ut calefiat, et amulo obligas. Antea tamen pulpas concisas universas illuc mittes, et sic bulliat. At, ubi coctum fuerit, lavabis cum iure suo et in patellam de trulla refundes cum piperis granis integris et nucleis pineis, ita ut per singula coria substemas diploidem, dein laganum similiter; quotquot lagana posueris, tot trullas impensae desuper adicies. Unum vero laganum fistula percuties et super impones. Piper asparges. Ante tamen illas pulpas ovis confractis obligabis, et sic in caccabum mittes cum impensa. Patellam aeneam qualem debes habere infra ostenditur.* Patina quotidiana*: accipies frusta suminis cocti, pulpas piscium coctas, pulpas pulli coctas. Haec omnia concides diligenter. Accipias patellam aeneam, ova confringes in caccabum et dissolves. Adicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis, suffundes liquamen, vinum, passum, oleum modice, rexinanies in caccabum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, et obligas. Pulpas, quas subentrasti, in ius mittis. Substerne diploides… patinam aeneam, et trullam plenam pulpae, et disparges oleum, et laganum pones similiter. Quotquot lagana posueris, tot trullas impensae adicies. Unum laganum fistula percuties, a superficie versas in discum, in superficiem pones. Piper asperges et inferes.* Patina versatilis vice dulcis*: nucleos pineos, nuces fractas et purgatas, attorrebis eas, teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis,*

modico mero et oleo. Patellam tyrotaricham ex quocumque salso volueris*: coques ex oleo, exossabis. Et cerebella cocta, pulpas piscium, iucuscula pullorum, ova dura, caseum mollem excaldatum, haec omnia calefacies in patella. Teres piper, ligusticum, origanum, rutae bacam, vinum, mulsum, oleum, in patella ad lentum ignem pones ut coquatur. Ovis crudis obligabis, adornabis, cuminum minutum asparges et inferes.* Patellam siccam; isicia de thursione*: enervabis, concides minutatim. Teres piper, ligusticum, origanum, petroselinum, coriandrum, cuminum, rutae bacam, mentam siccam, ipsum thursionem. Isicia deformabis. Adicies vinum, liquamen, oleum. Coques. Coctum in patellam collocabis. Ius in ea facies: piper, ligusticum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, oleum. In patellam pones ut coquatur. Ovis obligabis, piper asparges et inferes.* Patellam ex holisatro*: elixas ex aqua nitrata, exprimis in patellam. Teres piper, ligusticum, coriandrum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, acetum, oleum. Transferes in patellam, coques, amulo obligas. Thymum et piper minutum asparges. Et de quacumque herba, si volueris, facies ut supra.* Patina de apua fricta*: apuam lavas, ova confringes et cum aqua commisces. Adicies liquamen, vinum, oleum. Facies ut ferveat, et cum ferbuerit, mittes apuam. Cum duxerit, subtiliter versas. Facies ut coloret, oenogarum simplex perfundes. Piper asparges et inferes.* Patina ex lagitis et cerebellis*: friges ova dura, cerebella elixas et enervas, gigeria pullorum coques. Haec omnia divides praeter piscem, compones in patina praemixta salsum coctum in medio pones. Teres piper, ligusticum, suffundes passum, ut dulce sit. Piperatum mittes in patinam, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, ramo rutae agitabis et amulo obligabis.* Patina mullorum loco salsi*: mullos rades, in patina munda compones, adicies olei quod satis est et salsum interpones. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, mulsum mittes aut passum. Piper asparges et inferes.* Patina piscium loco salsi*: pisces qualeslibet curatos friges, in patinam compones, adicies olei quod satis est et salsum interpones. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, mittes mulsam et ius agitabis.* Patina piscium*: pisces qualeslibet rades et curatos mittes. Cepas siccas ascalonias vel alterius generis concides in patinam et pisces super compones. Adicies liquamen, oleum. Cum coctum fuerit, salsum coctum in medio pones. Addendum acetum. Asparges et coronam bubulam.* Patellam lucretianam*: cepas pallachanas purgas (viridia earum proicies), in patinam*

concides. Liquaminis modicum, oleum et aquam. Dum coquitur, salsum crudum in medium ponis. At ubi cum salso prope cocta fuerit, mellis cocleare asparges, aceti et defriti pusillum. Gustas. Si fatuum fuerit, liquamen adicies, si salsum, mellis modicum. Et coronam bubulam aspergis, et bulliat. Patinam de lagitis*: lagitas rades, lavas, ova confringis et cum lagitis commisces. Adicies liquamen, vinum, oleum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, oenogarum simplex perfundis. Piper asperges et inferes.* Patina zomoteganon*: a crudo quoslibet pisces lavas, in patina compones. Adicies oleum, liquamen, vinum, cocturam, fasciculum porri, coriandri. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum et coctum fasciculum. De suo sibi fricabis, suffundes ius de suo sibi, ova cruda dissolves, temperas. Exinanies in patinam, facies ut obligetur. Cum tenuerit, piper asparges et inferes.* Patina solearum*: soleas battues et curatas compones in patina. Adicies oleum, liquamen, vinum. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes ius, ova cruda et unum corpus facies. Super soleas refundes, lento igni coques. Cum duxerit, piper asparges et inferes.* Patina de piscibus*: piperis unciam, caroeni heminam, conditi heminam, olei unc. II.* Patina de pisciculis*: uvam passam, piper, ligusticum, origanum, cepam, vinum, liquamen, oleum. Transferes in patellam. Cum cocta fuerit, adicies in ipsam pisciculos cocto. Amulo obligas et inferes.* Patina de piscibus dentice, aurata et mugile*: accipies pisces, curatos subassabis, postea eos in pulpas carpes. Deinde ostrea curabis. Adicies in mortarium piperis scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies liquaminis cyathum unum, vinum cyathum unum, mittes in caccabum et olei unc. III et ostrea. Oenogarum facies fervere. Cum ferbuerit, patinam perunges et in pulpam supra scriptum mittes et in condituram de ostreis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, franges ova XI, infundes super ostrea. Cum strinxerint, piper asparges et inferes.* Patina de pisse lupo*: teres piper, cuminam, petroselinum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, olei guttas.* Patina de sorbis salida et frigida*: accipies sorba, purgas in mortario fricabis, per colum colabis. Cerebella enervabis IV cocta, mittes in mortario piperis scripulos VIII, suffundes liquamen, fricabis. Adicies sorba, in se contemperabis, franges ova VIII, adicies cyathum liquaminis unum. Patinam mundam perunges et in thermospodio pones, et sic eam impensam mittes, ac subtus supra thermospodium calidam habeat. Cum cocta fuerit, piper*

minutum asparges et inferes. Patina de persicis*: Persica duriora purgabis, frustatim concides, elixas, in patina compones, olei modicum superstillabis et cum cuminato inferes.* Patina de piris*: pira elixa et purgata e medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico. Ovis missis patinam facies, piper super asparges et inferes.* Patina urticarum calida et frigida*: urticam accipies, lavas, colas per colum, exsiccabis in tabula, eam concides. Teres piperis scripulos X, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies liquaminis cyathos II, olei uncias VI. Caccabus ferveat. Cum ferbuerit, coctum tolles ut refrigescat. Postea patinam mundam perunges, franges ova VIII et agitabis. Perfundes, subtus supra cinerem calidam habeat. Cum cocta fuerit, piper minutum asparges et inferes.*

Patina de cydoneis*: mala cydonia cum porris melle, liquamine, oleo, defrito coques et inferes, vel elixata ex melle.*

II. PIATTI DI PESCI, VERDURE E FRUTTA. *Piatto quotidiano*: trita cervella scottate col pepe, col comino, laser, con Salsa, mosto cotto, latte e uova. Cuoci a fuoco lento o a bagnomaria (*ad aquam calidam coques*).

Altro piatto da versare: prendi pinoli e gherigli di noci, abbrustoliscili e tritali con miele, pepe, Salsa, latte e uova. Poco olio.

Altro piatto: trita il fusto della lattuga col pepe, la Salsa, il mosto cotto, acqua, olio. Cuoci il tutto e fallo rapprendere con le uova, cospargi di pepe e porta in tavola.

Torta semiliquida: prendi lo smirnio (*o macerone*) puliscilo, lavalo, cuocilo; lo lascerai freddare e lo strizzerai. Prendi quattro cervella che snerverai e scotterai. Metti 12 chicchi di pepe nel mortaio, bagnali di Salsa e pestali. Dopo aggiungi le cervella e pesta di nuovo. Aggiungi lo smirnio e pesta ancora. Dopo romperai otto uova e vi mescolerai una tazza di Salsa, una tazza di vino, una tazza di passito; con questo liquido mescolerai il tutto. Ungi una padella e mettila sulla brace accesa, quando tutto sarà cotto cospargi di pepe e porta in tavola.

Altro piatto freddo di asparagi: prendi asparagi ben puliti, tritali nel mortaio, versavi l'acqua, strizzali e passali allo staccio. Metti nel tegame dei beccafichi (*Sylvia Ficedula: i Romani ne erano ghiotti*) ben puliti. Trita nel mortaio 12 chicchi di pepe, aggiungi la Salsa e lavora; dopo

aggiungerai una tazza di vino e una di passito. Metti il tutto in un tegame con 90 g d'olio. Bolli. Ungi una teglia e in questa mettici sei uova con salsa acida di vino; insieme al sugo degli asparagi, cuoci tutto sulla cenere calda insieme al trito detto prima. Allora aggiungi i beccafichi. Cuoci cospargendo di pepe e servi.

Altro piatto di asparagi: metti nel mortaio quei resti degli asparagi che si buttan via. Tritali, bagnali di vino che farai colare. Trita del pepe, del ligustico, del coriandro verde, della santoreggia, una cipolla, del vino, della Salsa e dell'olio. Versa il sugo nella padella ben unta; e, se vuoi, rompici delle uova rimestando tutto al fuoco, perché si amalgami il tutto. Cospargi di pepe in polvere e servi.

Piatto d'erbe di campo o tamari (Tamus Communis, è pianta silvestre abbondante nel Lazio) o di senape verde o di cocomeri o di cavoli (è detta Torta Rusticana): il procedimento è uguale al precedente, solo che potrai, se vorrai, stendervi sotto polpa di pesci o di polli.

Piatto caldo e freddo di sambuco (Sambuco Nigra): prendi semi di sambuco, puliscili e cuocili in acqua, lasciali un poco asciugare. Ungi una padella e mettici il sugo. Aggiungi 12 chicchi di pepe, bagna di Salsa. Trita. Poi versaci una tazza di Salsa, una di vino, una di passito e mescola. Metti – poi – 120 g d'olio nella padella che porrai sulla brace calda e farai bollire. Quando il tutto sarà cotto, rompi sei uova, sbattile e fai condensare il tutto. Una volta rappreso, cospargi di pepe e servi.

Piatto di rose: prendi delle rose e sfogliale: togli il bianco dai petali che metterai nel mortaio, bagna di Salsa e lavora. Aggiungi – dopo – una tazza e mezzo di Salsa e passa il sugo al colino. Prendi quattro cervella, snervale e tritaci 20 chicchi di pepe.

Bagna col sugo e mescola. Rompi – dopo – otto uova, aggiungi una tazza e mezzo di vino, una tazza di passito, poco olio. Dopo ungi una padella e mettila sulla brace calda versandoci ciò che abbiamo detto. Quando arriverà a cottura sulla brace cospargi di polvere di pepe e porta in tavola.

Piatto di zucche: metti in padella zucche lessate e fritte, bagnale con salsa di comino e con poco olio. Fai bollire e servi.

Piatto di acciughe (il nome deriva dal basco «ancina» cioè «secco»): lava le acciughe e falle macerare nell'olio, mettile in un vaso di Cuma, aggiungi

olio, Salsa e vino. Fai mazzetti di ruta e di origano e lessali con le acciughe. Quando saranno cotte, togli i mazzetti, cospargi di pepe e servi.

Piatto di acciughe senza acciughe: taglia a piccoli pezzi la polpa di pesce arrosto o lesso quanto basti per riempire una teglia. Trita il pepe e poca ruta, cospargi di Salsa quanto basterà e di poco olio; mescola nella padella con la polpa insieme a uova crude sbattute perché stiano bene insieme. Accomoda, sopra, poi, le ortiche di mare in modo che non si mescolino con le uova. Cuoci a vapore perché non si mescolino le uova e quando il tutto sarà rappreso cospargi di pepe tritato e servi. A tavola nessuno riconoscerà ciò che mangia.

Piatto di latte: ammolla dei pinoli e asciugali. Avrai già preparato dei ricci di mare freschi; prendi il tegame e mettici ciò che dirò: le parti di mezzo delle malve e delle bietole e i porri maturi, sedani, crema di verdure e ortaggi lessati, pezzetti di pollo cotti nel brodo, cervella scottate, lucaniche, uova sode divise a metà. Mettici salsicciotti di porco alla tarantina cotti e tagliati, fegatini di pollo, polpa di merluzzo fritta, ortiche di mare, polpa di ostriche, formaggio fresco. Fai strati alternati cospargendo di pinoli e di pepe intero. Bagna con questa salsa: pepe, ligustico, seme di sedano, silfio e cuoci. E quando sarà cotto, colaci il latte al quale avrai aggiunto uova crude perché si amalgamino bene e si mescolino completamente. Quando saranno cotte, aggiungi ricci freschi; cospargi di pepe e porta in tavola.

Fai così il pasticcio Apiciano: prendi pezzi di poppa cotta di scrofa, polpe di pesci, polpe di pollo, beccafichi o petti cotti di tordi o qualsiasi altro pezzo ottimo che tu abbia; pesta bene tutto eccetto i beccafichi. Sciogli nell'olio le uova crude. Trita del pepe, del ligustico, bagna con la Salsa, con vino, con passito; metti tutto nella pentola a bollire e lega con amido. Tuttavia, prima vi metterai tutte quelle carni spezzettate in modo che cuociano. Quando saranno cotte, le leverai col loro sugo e le getterai poco alla volta in padella con grani interi di pepe e pinoli così che per ogni strato avrai una doppia crosta e una sfoglia. Quante sfoglie avrai, tante saranno le cucchiaiate di condimento che vi getterai sopra. Spiana col matterello una sfoglia e copri il pasticcio. Copri di pepe. Prima avrai –

nella pentola – legato le carni con le uova sbattute e col condimento. La padella di rame può avere una forma qualsiasi.

Piatto quotidiano: prendi pezzi cotti di poppa di scrofa e carni cotte di pesci e di polli. Spezzetta bene ogni cosa. Prepara una padella di rame; prendi delle uova, schiacciale in una pentola e sbattile. Metti nel mortaio del pepe, del ligustico e lavorali; bagna con Salsa, col vino, col passito, con poco olio, getta nella pentola e metti a cuocere. Quando bollirà lega con l'amido. Getta nel sugo le carni tritate che hai preparato. Stendi una doppia sfoglia nella padella di rame e riempila di romaiolate di polpa. Cospargi d'olio. Fai strati di pasta. Quanti strati avrai, fai tanti strati di trito. Spiana col matterello una sfoglia e, tagliata con un piatto, gettala sulla superficie del pasticcio. Copri di pepe e porta in tavola.

Piatto da usare come dolce: prendi pinoli e noci, puliscili e abbrustoliscili, mescolali con miele, pepe e Salsa, latte, uova e poco vino puro e olio.

Piatto di formaggio e di pesce salato: cuocilo nell'olio dopo averlo pulito delle lische e tritato. In una padella fai sciogliere delle cervella scottate, la polpa dei pesci, dei fegatini di pollo, delle uova sode; del formaggio molle riscaldato. Trita in padella del pepe, del ligustico, dell'origano, delle bacche di ruta con vino melato e con olio. Metti a fuoco lento finché cuociano. Legherai con uova crude, coprirai di cumino spezzettato e porterai in tavola.

Piatto secco: polpette di pesce porco (è il Delphinus Phocaena): togli le lische al pesce e tritalo finemente. Trita del pepe, del ligustico, dell'origano, del prezzemolo, del coriandolo, una bacca di ruta, della menta secca, che unirai al pesce. Fai delle polpette. Aggiungi il vino, la Salsa e l'olio. Cuoci. Una volta cotte mettile in padella. Fai questa salsa: (*mescola*) pepe, ligustico, santoreggia, cipolla, vino, Salsa, olio. Getta tutto in padella perché si cuocia. Legherai con uova, cospargerai di pepe e porterai in tavola.

Piatto ex holisatro (smirnio): lessa lo smirnio in acqua con sale ammoniaco e spremine il succo in una padella. Mescola il pepe tritato, il ligustico, il coriandolo, la santoreggia, la cipolla, il vino, la Salsa, l'aceto e l'olio. Getta il tutto in padella, cuoci e rendi denso con amido. Cospargi di timo e di pepe tritato. Fai così per qualsiasi altra erba che vorrai.

Piatto di acciughe fritte: lava le acciughe; rompi delle uova e sbattile con poca acqua. Aggiungi la Salsa, il vino, l'olio; metti al fuoco e quando bolllirà gettaci le acciughe. Quando tutto sarà incorporato, rivoltalo con delicatezza. Fai prendere colore e bagna con Salsa acida semplice. Cospargi di pepe e porta in tavola.

Piatto di sgombri (Plinio XXXII*, 53) e cervella*: friggi delle uova sode, scotta snerva delle cervella, cuoci dei ventrigli di pollo. Trita tutto eccetto il pesce e gettali in una padella, mettendo nel mezzo del salame cotto. Trita del pesce, del ligustico, cospargi di passito per render dolce. Versa della peperata nella padella; fai bollire. Quando bollirà mescola con un ramo di ruta e lega con amido.

Piatto di triglie (Mullus Barbatus) invece di salsume: raschia le triglie e – pulite – mettile in una padella pulita, aggiungi olio quanto basta e nel mezzo mettivi del salsume. Fai in modo che bolla. Quando bollirà, aggiungi vino melato e amido.

Piatto di pesci: togli le scaglie a un qualsiasi pesce sventrato; sminuzzalo con scalogni (*da Ascalon, città della Palestina*) o d'altro genere in padella e mettici sopra i pesci. Aggiungi Salsa e olio. Quando sarà cotto, mettici nel mezzo del salume cotto. Aggiungi l'aceto. Cospargi anche di santoreggia montana (*è varietà d'origano*).

Piatto lucreziano: pulisci delle cipolle porraie (*è l'Allium Schoenoprassum*) gettando via il verde e affettalo in padella. Bagnale con poca Salsa, con olio e con acqua. Mentre cuociono metti nel mezzo del salsume crudo. Quando ciò sarà quasi cotto col salsume, aggiungici il miele e poco aceto e mosto cotto. Assaggia. Se sarà insipido, aggiungi della Salsa e poco miele. Cospargi di santoreggia montana e bolli.

Piatto di sgombri (lagitis): squama e lava gli sgombri; rompi delle uova e mescolale con i pesci. Aggiungi la salsa, il vino e l'olio; fai in modo che bolla. Quando bollirà cospargi di salsa acida di vino semplice. Cospargi di pepe e porta in tavola.

Piatto di pesci nel loro sugo: pulisci da crudi qualsiasi tipo di pesce e componilo in padella. Aggiungi olio, Salsa, vino, mosto cotto, un mazzetto di porri e uno di coriandoli. Mentre si cuoce, trita del pepe, del ligustico, dell'origano e un mazzetto di maggiorana. Lavora bene il tutto col sugo

stesso, batti delle uova crude e mescola bene. Versa nella padella facendo in modo che tutto si leghi. Quando sarà rappreso, cospargi di pepe e porta in tavola. *Piatto di sogliole*: batti le sogliole e mettile per bene in padella. Aggiungi olio, Salsa e vino. Mentre cuociono trita il pepe, il ligustico e incorpora. Versa sopra le sogliole e cuoci a fuoco lento. Quando tutto sarà rappreso cospargi di pepe e servi.

Piatto di pesci: condisci con 30 g di pepe, 6 bicchieri di mosto cotto, 6 bicchieri di vino, 60 g di olio.

Piatto di pesciolini: (*condisci con*) uva passa, pepe, ligustico, origano, cipolla, vino, Salsa, olio. Metti tutto in padella. Quando sarà cotta aggiungi i pesci cotti. Lega con amido e servi.

Piatto di dentice (Sparus Dentex), d'orata (Chrysophis Curata: i Romani ne erano ghiotti), di cefalo (Mugilis Cephalus): prendi i pesci e preparali, scottali e tritane la polpa. Sguscia poi delle ostriche. Aggiungi nel mortaio 12 grani di pepe, bagna con la Salsa; lavora. Aggiungi ancora una tazza di Salsa, una tazza di vino, metti nel tegame con 90 g d'olio e le ostriche. Fai bollire con la salsa acida di vino. Quando ha bollito ungi una padella e getta il trito sopra detta polpa e sopra il condimento di ostriche. Fai bollire. Quando bollirà, rompi due uova e gettale sulle ostriche. Quando tutto si sarà rappreso, cospargi di pepe e servi.

Piatto di pesce lupo (forse è il luccio): trita del pepe, del cumino, del prezzemolo, della ruta, della cipolla, del miele, della Salsa, con passito e alcune gocce d'olio.

Piatto caldo e freddo di sorbe: prendi delle sorbe, puliscile, pestale nel mortaio e passale allo staccio. Snerva 4 cervella scottate, mettile nel mortaio con una decina di grani di pepe, bagna di Salsa e pesta. Aggiungi le sorbe e amalgama; rompi 8 uova, aggiungi una tazza di Salsa. Ungi una padella pulita e mettila sulla brace calda sopra e sotto. Quando sarà cotta cospargi di pepe tritato fine e servi.

Piatto di pesche (Amygdalis Persica): pulisci pesche piuttosto dure. Falle a pezzi, scottale, mettile in padella bagnate di poco olio e portale in tavola con salsa di cumino.

Piatto di pere: trita delle pere lessate e ripulite del torsolo insieme al pepe, al cumino, al miele, al passito, alla Salsa e a poco olio. Unite alle

uova fanne una padella; cospargila di pepe e porta in tavola.

Piatto caldo e freddo di ortica: prendi delle ortiche, lavale e passale al colino, falle asciugare sul tavolo e tagliale. Trita una quindicina di grani di pepe, bagna con la Salsa; lavora. Aggiungici – dopo – due tazze di Salsa e 18 r. di olio. Metti a bollire il tegame. Quando bollirà lascia cuocere e toglilo dal fuoco per farlo freddare. Ungi – dopo – una padella pulita e rompici 8 uova e sbattile. Poni della brace calda sopra e sotto. Quando tutto sarà cotto cospargi di pepe tritato e porta in tavola.

Piatto di cotogne: cuoci le mele cotogne con porri, miele, salsa, olio, mosto cotto e servi oppure lessale col miele.

III. MINUTAL DE PISCI BUS VEL ISICUS. Minutal marinum*: pones pisces in caccabum, adicies liquamen, oleum, vinum, cocturam. Porros capitatos, coriandrum minutatim concides, isiciola de pisce minuta facies et pulpas piscis cocti concerpis, urticas marinas bene lotas mittes. Haec omnia cum cocta fuerint, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis, liquamen suffundes, ius de suo sibi, exinanies in caccabum. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas. Piper asparges et inferes.* Minutal terentinum*: concides in caccabum albamen de porris minutatim, adicies oleum, liquamen, cocturam, isiciola valde minuta, et si temperas ut tenerum sit. Isicium Terentinum facies: inter isicia confectionem invenies. Ius tale facies: piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes liquamen, ius de suo sibi, vino et passo temperabis. Mittes in caccabum. Cum ferbuerit, tactam confringes, obligas. Piper asparges et inferes.* Minutal Apicianum*: oleum, liquamen, vinum, porrum capitatum, mentam, pisciculos, isiciola minuta, testiculos caponum, glandulas porcellinas. Haec omnia in se coquantur. Teres piper, ligusticum, coriandrum viride vel semen, suffundis liquamen, adicies mellis modicum et ius de suo sibi, vino et melle temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas. Piper asparges et inferes.* Minutal matianum*: adicies in caccabum oleum, liquamen, cocturam, concides porrum, coriandrum, isicia minuta. Spatulam porcinam coctam tessellatim concides cum sua sibi tergilla. Facies ut simul coquantur. Media coctura mala Matiana purgata intrinsecus, concisa tessellatim mittes dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum viride vel semen, mentam, laseris radicem,*

suffundes acetum, mel, liquamen, defritum modice et ius de suo sibi, aceto modico temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas. Piper asparges et inferes. Minutal dulce ex citriis*: adicies in caccabo oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, concides coriandrum minutatim, spatulam porcinam coctam et isiciola minuta. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum viride vel semen, rutam viridem, laseris radicem, suffundis acetum, defritum, ius de suo sibi, aceto temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, citrium purgatum intro foras, tessellatim concisum et elixatum in caccabum mittes. Tractam confringes et ex ea obligas. Piper asparges et inferes.* Minutal et praecoquis*: adicies in caccabum oleum, liquamen, vinum, concides cepam ascaloniam aridum, spatulam porcinam coctam tessellatim concides. His omnibus coctis teres piper, cuminum, mentam siccam, anethum, suffundis mel, liquamen, passum, acetum modice, ius de suo sibi, temperabis. Praecoqua enucleata mittis, facies ut ferveant, donec percoquantur. Tractam confringes, ex ea obligas. Piper asparges et inferes.* Minutal ex iecineribus et pulmonibus leporis*: invenies inter lepores quemadmodum facies. Adicies in caccabum liquamen, vinum, oleum, cocturam, porrum et coriandrum concisum, isicia minuta, spatulam porcinam coctam tessellatim concisam et in eumdem caccabum immittes. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, ius de suo sibi, vino et passo temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas. Piper asparges et inferes.* Minutal ex rosis*: eodem iure supra scripto, sed passum plus adicies.*

III. TRITO (*ammorsellato*) DI PESCI O DI POLPETTE. *Trito marino*: metti dei pesci (*marini*) nel tegame, aggiungi Salsa, olio, vino e brodo. Taglia a piccoli pezzi capi di porro e coriandoli; fai bocconcini di pesce tritando polpa di pesce cotto; mescola le ortiche marine ben lavate. Quando tutto ciò sarà lavato, trita del pepe, del ligustico, dell'origano; lavora; bagna con la Salsa e col sugo del tegame. Quando bolle, rompi una sfoglia di pasta per legare maggiormente. Cospargi di pepe in polvere e servi.

Minuto alla tarantina (detto così forse dalla qualità delle noci che venivano chiamate «di Taranto» o dal nome di qualche personaggio dell'epoca): taglia a piccoli pezzi, in un tegame, la parte bianca dei porri; aggiungi olio, Salsa,

brodo, polpettine assai piccole e tempera in modo che tutto sia tenero. Fai le polpette alla maniera tarantina: troverai la ricetta tra le polpette (*invece non c'è*). Fai la salsa così: (*prendi*) del pepe, del ligustico, dell'origano; lavora; bagna con la Salsa e col sugo del tegame. Quando prenderà il bollore, rompi una sfoglia di pasta e lega. Cospargi di pepe e servi.

Minuto Apiciano: cuoci tutto assieme olio, Salsa, vino, capi di porri, menta, pesci, piccole salsicce, testicoli di cappone, ghiandole di lattonzoli. Trita del pepe, bagna di Salsa, aggiungi poco miele e il sugo del tegame; aggiungi vino e miele. Fai in modo che bolla. Quando bollirà, rompi una sfoglia di pasta e fai addensare, mescolando bene. Cospargi di pepe e servi.

Minuto Maziano (è una ricetta tratta da C. Mazio autore di uno scritto sull'arte della cucina): metti in un tegame olio, Salsa, brodo, taglia dei porri, del coriandro e piccole salsicce. Taglia a dadi la spalla cotta di porco con la sua cotenna. Fai in modo che tutto cuocia. A mezza cottura, unisci mele maziane (?) pulite e tagliate a dadi; trita il pepe, il cumino, il coriandolo verde, la menta, la radice di laser, bagna con aceto, miele, Salsa, poco mosto cotto e il suo stesso sugo; uniscivi poco aceto. Fai bollire. Cospargi di pepe e servi.

Minuto dolce di cedro: metti nel tegame olio, Salsa, brodo, teste di porri, trita col coriandolo, spalla cotta di porco e le polpettine. Mentre tutto cuoce, trita del pepe, del cumino, del coriandolo verde o il suo seme con ruta verde e radice di laser, bagna con aceto e unisci mosto cotto, il suo stesso sugo e aceto. Fai in modo che bolla. Quando bollirà metti nel tegame un cedro pulito dentro e fuori (*sbucciato e senza semi*), tagliato a cubetti e scottato. Cospargi di pepe e porta in tavola.

Minuto di frutta primaticce: metti nel tegame olio, Salsa, vino taglia la cipolla scalogna seccata e taglia a dadi della spalla di maiale scottata. Quando tutto sarà cotto trita del pepe, del cumino, della menta secca, dell'aneto; bagna di miele, di Salsa, di passito, di poco aceto del suo stesso sugo e mescola. Unisci frutta primaticcia e metti a bollire finché sia tutto cotto. Rompi una sfoglia, con quella lega. Cospargi di pepe e servi.

Minuto di fegato e di polmoni di lepre: troverai la ricetta quando si parlerà della lepre. Metti in un tegame della Salsa, del vino, dell'olio e del brodo, dei porri e del coriandolo sminuzzati, delle polpettine, della spalla

scottata di porco tagliata a dadi e pepe, del ligustico, dell'origano e metti tutto nel tegame. Mentre cuoce, trita del pepe, del ligustico, dell'origano, mescola col suo stesso sugo, col vino e col passito. Fai in modo che bolla. Quando bollirà, spezzetta una sfoglia e lega. Cospargi di pepe e servi.

Minuto di rose: con lo stesso condimento sopra descritto solo che vi aggiungerai un poco più di passito.

IV. TISANAM VEL SUCUM. Tisanam sic facies*: tisanam lavando fricas, quam ante diem infundes. Impones supra ignem [calidum]. Cum bullierit, mittes olei satis et anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coloefium, ut ibi coquantur propter sucum. Mittes coriandrum viride et salem simul tritum et facies ut ferveat. Cum bene ferbuerit, tolles fasciculum et transferes in alterum caccabum tisanam sic, ne fundum tangat propter combusturam. Lias bene et colas in caccabulo super acronem coloefium. Teres piper, ligusticum, pulei aridi modicum, cuminum et silfi frictum, ut bene tegatur, suffundis mel, acetum, defritum, liquamen, refundis in caccabum super coloefium acronem, facies ut ferveat super ignem lentum.* Tisanam barricam*: infundis cicer, lenticulam, pisam. Defricas tisanam et cum leguminibus elixas. Ubi bene bullierit, olei satis mittis et super viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, feniculum, betam, malvam, cauliculum mollem. Haec viridia minutatim concisa in caccabum mittis. Cauliculos elixas et teres feniculi semen satis, origanum, silfi, ligusticum. Postquam triveris, liquamine temperabis, et super legumina refundis et agitas. Cauliculorum minutas super concidis.*

IV. TISANA E ORZATA. *Per la tisana* fai così: dopo averla lavata lavora la farina d'orzo che avrai preparato il giorno prima. Mettila sopra al fuoco vivo. Quando bollirà, metterai abbastanza olio e un piccolo fascio di anaci, della cipolla scottata, della santoreggia e della colocausa. Fai cuocere tutto nel suo stesso sugo. Aggiungi coriandolo verde e sale tritati insieme e fai in modo che bolla. Quando avrà bollito a dovere, togli il mazzetto e metti la tisana in un altro tegame stando attento che non tocchi il fondo e non prenda odore di bruciato. Sciogli bene e cola nel tegame sopra la colocausia. Prendi pepe, ligustico, poco puleggio secco, cumino e silfio sminuzzati che coprano bene il fondo del vaso; bagna di miele, aceto,

mosto cotto, Salsa, getta nel tegame sopra il capo della colocasia, fai in modo che tutto bolla sopra fuoco dolce.

Tisana barrica (nome rimasto sconosciuto): ammolla ceci e lenticchie (*piacevano molto ai Romani*) e piselli. Spezza dell'orzo e uniscilo ai legumi. Quando ha bollito bene mettici abbastanza olio e sopra tagliaci il verde dei porri, del coriandolo, dell'aneto, del finocchio, bietola, malva, cavolo tenero. Spezza minutamente queste verdure e mettile in una pentola. Lessa dei cavoli e trita abbastanza fine dei semi di finocchi, dell'origano, del silfio, del ligustico. Una volta tritati, stemperali con la Salsa, gettali sopra i legumi e gira. Tagliaci sopra, a piccoli pezzi, dei cavoli.

V. GUSTUM. Gustum versatile*: albas betas minutas, porros requietos, apios, bulbos, cocleas elixas, gigeria pullorum et ascellas, isicia coques ex iure. Perungis patinam et folia malvarum substernis et praemixta holera componis sic ut laxamentum habeant, permisces bulbos inversos, damascena, cocleas, isicia, lucanicas breves concidis, liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferveat. Cum ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyrethrum modicum, fricabis, suffundis et facies ut bulliat patina. Ova complura confringis et ius mortarii reliquum commoves, commisces, patinam obligabis. Dum ducit, oenogarum ad eam sic facies: teres piper, ligusticum, fricabis, suffundis liquamen et vinum, passo temperabis vel vino dulci Temperabis in caccabulo, mittis olei modicum, facies utferveat. Cum ferbuerit, amulo obligas. Patinam versas in lancem, folia malvarum ante tollis, oenogaro perfundis, insuper piper aspargis et inferes.* Gustum de holeribus*: condies bulbos liquamine, oleo et vino. Cum cocti fuerint, iecinera porcelli et gallinarum et ungellas et ascellas divisas adicies. Haec omnia cum bulbis ferveant. Cum ferbuerint, teres piper, ligusticum, suffundis liquamen, vinum et passum, ut dulce sit, ius de suo sibi suffundis, revocas in bulbos, cum ferbuerint, ad momentum amulo obligas.* Gustum de cucurbitis farsilibus*: cucurbitas a latere subtiliter ad modum tessellae oblongae decidis et excavas et mittis in frigidam. Impensam ad eas sic facies: teres piper, ligusticum, origanum, suffundis liquamen, cerebella cocta teres, ova cruda dissolves et mittes ut unum corpus efficias; liquamine temperabis. Et cucurbitas supra scriptas non plene coctas ex ea impensa imples, de tessela sua recludis, surclas et coctas eximis et frigis. Oenogarum sic facies: teres piper, ligusticum, suffundis vinum et liquamen,*

passo temperabis, olei modicum mittis in caccabum et facies ut ferveat. Cum ferbuerit, amulo obligas, et cucurbitas frictas oenogaro perfundis et piper aspargis et inferes. Gustum de praecoquis*: duracina primotina [pusilla praecoquia] purgas, enucleas, in frigidam mittis, in patina componis. Teres piper, mentam siccam, suffundis liquamen, adicies mel, passum, vinum et acetum. Refundis in patinam super praecoqua, olei modicum mittis et lento igni ferveat. Cumferbuerit, amulo obligas. Piper aspargis et inferes.*

V. ANTIPASTI. *Antipasto da versare*: cuoci nel brodo piccole bietole bianche, porri fatti riposare, sedani, bulbi (*sono i Bunium Bulbocastanum*), chiocciole scottate, ventrigli di polli, uccelletti e polpette. Ungi bene una padella e coprine il fondo con foglie di malva in modo che rimanga un po' di spazio, mescola e trita i bulbi rovesciati, le prugne di Damasco, le chiocciole, le polpette e le piccole lucaniche; mescola con la Salsa, con olio, con vino, con aceto e metti a bollire. Quando bolliranno, trita del pepe, del ligustico, dello zenzero, poco piretro; mescola e versa nel tegame e fai bollire nella padella. Rompi molte uova e mescolale col sugo del mortaio. Agita e getta il tutto nella padella. Mentre cuoce trita del pepe, del ligustico, dello zenzero, poco piretro. Mentre versi aggiungi Salsa acida di vino. Ecco la ricetta: trita del pepe, del ligustico, bagna con Salsa e vino, tempera col passito e col vino dolce. Tempererai nella pentola, con poco olio. Farai bollire. Quando bollirà fai addensare con amido. Versa dalla padella in un piatto, prima lega le foglie di malva; spargi la salsa acida, cospargi sopra di pepe e porta in tavola.

Antipasto di erbe: condisci i bulbi con Salsa, olio e vino. Quando saranno cotti aggiungici fegato di maiale e delle galline, dei piedini e degli uccelletti tagliati. Metti a cuocere tutte queste cose. Quando bolliranno, trita del pepe, del ligustico, bagna con la Salsa, col vino, col passito perché sia dolce, bagna ancora col suo stesso sugo e rovescialo sui bulbi; quando bollirà lega con amido.

Antipasto di zucche farcite: taglia sottilmente le zucche sul fianco con un tassello lungo e svuotale e mettile a scottare in acqua fredda. Farai il ripieno così: trita del pepe, del ligustico, dell'origano, bagna con la Salsa, trita le cervella scottate, rompi le uova crude e fai tutt'uno; tempererai con

la Salsa. Le zucche di cui sopra, scottate, riempile con quel ripieno e richiudi col tassello e inseriscilo bene. Fai così la salsa acida di vino: trita del pepe e del ligustico, bagna con vino e Salsa, tempera col passito, mettici poco olio nel tegame e fai in modo che bolla. Quando bollirà addensa con amido e versa sulle zucche fritte la salsa acida di vino e cospargi di pepe. Servi.

Antipasto di pesche: pulisci e togli il nocciolo a pesche duracine e precoci, mettile nell'acqua fredda e disponile nella padella. Trita del pepe, della menta secca, bagna con Salsa, aggiungi miele, passito, vino e aceto. Versa il tutto in padella sulle pesche; mettici poco olio e fai cuocere a fuoco lento. Quando bollirà, lega con amido, cospargi di pepe e servi.

LIBER QUINTUS

Ospreon

I. PULTES. Pultes iulianae si coquuntur*: alicam purgatam infundis, coques, facies ut ferveat. Curri ferbuerit, oleum mittis, cum spissaverit, lias diligenter. Adicies cerebella duo cocta et selibram pulpae quasi ad isicia liatae, cum cerebellis teres et in caccabum mittis. Teres piper, ligusticum, feniculi semen, suffundis liquamen et vinum modice, mittis in caccabum supra cerebella et pulpam. Ubi satis ferbuerit, cum iure misces. Ex hoc paulatim alicam condies, et ad trullam permisces et lias, ut quasi sucus videatur.* Pultes cum iure oenococti*: pultes oenococti condies, copadia, similam sive alicam coctam hoc iure condies, et cum copadiis porcinis apponis aenococti iure conditis.* Pultes tractogalatae*: lactis sextarium et aquae modicum mittes in caccabo novo et lento igni ferveat. Tres orbiculos tractae siccas et confringis et partibus in lac submittis. Ne uratur, aquam miscendo agitabis. Cum cocta fuerit, ut est, super agninam mittis. Ex melle et musteis cum lacte similiter facies, salem et oleum minus mittis.*

LIBRO QUINTO

Dei legumi

I. FARINATE. *Così cuoci le farinate giuliane (dall'imperatore Giuliano rammentato da Ammiano Marcellino XXI, 9, 2 come esempio di frugalità o da Didio Giuliano ricordato da Elio Sparziano, perché si cibava solo di ortaggi)*: metti nell'acqua della spelta pulita, cuocila facendola bollire. Quando avrà bollito versaci dell'olio; quando diventerà densa girala con cura. Aggiungi due cervella scottate e 150 gr circa di polpa sminuzzata

come per le polpette, pestala assieme alle cervella e metti nel tegame. Trita del pepe, del ligustico, alcuni semi di finocchio, bagna di Salsa e di poco vino, getta nel tegame sopra le cervella e la polpa. Quando tutto avrà bollito abbastanza mescola con cura. Condisci con questa a poco a poco la spelta e ad ogni ramaiolo mescola e lavora in modo che diventi un sugo.

Farinata con brodo di salsa acida cotta: le farinate condite con questa salsa sono buone. Servile con carne porcina tritata e farina (*è il farricello Triticum Spelta*) cotta e condita con la stessa salsa.

Farinata di pasta e latte: metti nel tegame nuovo 60 gr di latte e poca acqua. Fai bollire a fuoco lento. Secca tre dischi di pasta rompili e gettali, a pezzi, nel latte. Perché non prenda di bruciato, gira mescolando con acqua. Quando la farinata sarà cotta, così com'è servila sopra carne d'agnello. Farai lo stesso con miele dolce e latte per il prosciutto aggiungendo meno sale e olio.

II. LENTICULA. Lenticula ex sfondylis [*sive fondilis*]: *accipies caccabum mundum, mittes, coques. Adicies in mortarium piper, cuminum, semen coriandri, mentae, rutae, puleium, fricabis, suffundis acetum, adicies mel, liquamen et defritum, aceto temperabis, reexinanies in caccabo, sfondylos elixatos teres et mittis ut ferveant. Cum bene ferbuerint, obligas. Adicies in boletari oleum viride.* Lenticulam de castaneis*: accipies caccabum novurn, et castaneas purgatas diligenter mittis. Adicies aquam et nitrum modice, facies ut coquatur. Cum coquitur, mittis in mortario piper, cuminum, semen coriandri, mentae, rutae, laseris radicem, puleium, fricabis. Suffundis acetum, adicies mel, liquamen, aceto temperabis, et super castaneas coctas refundis. Adicies oleum, facies ut ferveat. Cum bene ferbuerit, tudiclabis [ut in mortario teres]. Gustas: si quid deest, addes. Cum in boletar miseris, addes oleum viride.* Aliter lenticulam*: coquis. Cum despumaverit, porrum et coriandrum viride supermittis. Teres coriandri semen, puleium, laseris radicem, semen mentae et rutae, suffundis acetum, adicies mel, liquamine, aceto, defrito temperabis, adicies oleum, agitabis. Si quid opus fuerit, cittis. Amulo obligas, insuper oleum viride mittis, piper aspargis et inferes.*

II. LENTICCHIE. *Lenticchie con sfondili (sono le spugnole o funghetti, V. ric. XX del II libro)*: prendi un tegame pulito e mettile dentro e cuoci. Lavora

nel mortaio pepe, cumino, semi di coriandolo, menta, ruta, puleggio; bagna con aceto, aggiungi miele, Salsa, e mosto cotto. Lavora ancora con aceto e getterai il tutto nel tegame. Trita gli sfondili puliti, mettili a cuocere. Quando saranno ben cotti, legali. Aggiungerai nella zuppiera dell'olio verde.

Castagne ad uso lenticchie: prendi una pentola nuova e diligentemente mettici le castagne pulite; fai in modo che cuociano.

Quando saranno cotte, metti nel mortaio del pepe, del cumino, del seme di coriandro, della menta, della ruta, della radice di laser, del puleggio. Trita tutto. Bagna con aceto, aggiungici del miele, della Salsa; lavora ancora con aceto. Getta tutto sulle castagne cotte. Aggiungi olio. Farai bollire. Quando avranno bollito bene sfarina come se usassi il mortaio. Assaggia. Se non troverai qualche sapore, aggiungilo. Quando getterai il tutto nella zuppiera, aggiungi olio verde.

Altro modo per le lenticchie: le cuocerai. Quando le avrai schiumate, mettici del porro e del coriandolo verde. Trita seme di coriandolo, del puleggio, della radice di laser, seme di menta e di ruta; bagna con aceto, aggiungici miele, Salsa, aceto. Bagna con mosto cotto. Aggiungi olio e lavora bene. Se c'è bisogno di qualche cosa aggiungila. Lega con amido. Mettici sopra olio verde, cospargi di pepe e porta in tavola.

III. PISA. Pisam *coques. Cum despumaverit, porrum, coriandrum et cuminum supra mittis. Teres piper, ligusticum, [careum hoc est carovita] careum, anethum, ocimum viride, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, agitabis. Si quid defuerit, mittis et inferes.* Pisam farsilem*: pisam coques. Cui oleum mittis. Accipies abdomen, et mittis in caccabum liquamen et porrum capitatum, coriandrum viride. Imponis ut coquatur. Isicia minuta facies quadrata, et coques simul tardos vel aucellas vel de pullo concisa et cerebella prope cocta. Cum iuscello coques. Lucanicas assas, petasonem elixas, porros ex aqua coques, nucleorum heminam frigis. Teres piper, ligusticum, origanum, zingiber, ius abdominis fundis, lias. Angularem accipies, qui versari potest, et omentis tegis. Oleo perfundis, deinde nucleos aspargis et supra pisam mittis ut tegas fundum angularis, et sic componis supra petasonis pulpas, porros, lucanicas concisas.*

Iterum pisam supermittis. Item alternis aptabis obsonia, quousque impleatur angularis. Novissime pisam mittis, ut intus omnia contineat. Coques in furno vel lento igni imponis, ut ducat ad se deorsum. Ova dura facies, vitella eicies, in mortorio mittis cum pipere albo, nucleis, melle, vino candido et liquamine modico. Teres et mittis in vas ut ferveat. Cum ferbuerit, pisam mittis in lancem, et hoc iure perfundis. Hoc ius candidum appellatur: Pisam indicam*: pisam coques. Cum despumaverit, porrum et coriandrum concidis et mittis in caccabum ut ferveat et accipies sepias minutas, sic quomodo sunt cum atramento suo, ut simul coquantur, adicies oleum, liquamen et vinum, fasciculum porri et coriandri. Facies et coquantur. Cum coctum fuerit, teres piper, ligusticum, origanum, carei modicum, suffundis ius de suo sibi, vino et passo temperabis. Sepias minutatim concidis et in pisam mittis. Piper asparges et inferes.* Aliter*: pisam coques, agitabis et mittis infrigidam. Cum refrigeravit, denuo agitabis. Concidis cepam minutatim et albamentum ovi, oleo et sale condies, aceti modicum adicies. In boletari vitellum ovi cocti colas, insuper oleum viride mittis et inferes.* Pisam vitellianam sive fabam*: pisam coques, lias. Teres piper, ligusticum, zingiber, et super condimenta mittis vitella ovorum, quae dura coxeris, mellis unc. III, liquamen, vinum et acetum. Haec omnia mittis in caccabum et condimenta quae trivisti. Adiecto oleo ponis ut ferveat. Condies pisam, lias. Si aspera fuerit, mel mittis et inferes.* Aliter pisam sive fabam*: ubi despumaverit, teres mel, liquamen, caroenum, cuminum, rutam, apii semen, oleum et vinum. Tudiclabis. Cum pipere trito et cum isiciis inferes.* Aliter pisam sive fabam*: despumatam subtrito lasere parthico, liquamine et caroeno condies. Oleum modice superfundis et inferes.* Pisam adulteram versatilem*: coques pisam. Cerebella vel aucellas vel turdos exossatos a pectore, lucanicas, iecinera, gigeria pullorum in caccabum mittis, liquamen, oleum; fasciculos porri capitati, coriandrum viride concidis, et cum cerebellis coques. Teres piper, ligusticum et liquamen.* Pisam sive fabam vitellianam*: pisam sive fabam coques. Cum despumaverit, mittis porrum, coriandrum et flores malvarum. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, feniculi semen, suffundis liquamen et vinum, mittis in caccabum, adicies oleum, cum ferbuerit, agitas. Oleum viride insuper mittis et inferes.*

III. PISELLI. *Piselli cotti*: quando li avrai schiumati aggiungi un porro, del coriandolo e del cumino. Trita il pepe, il ligustico, del carvi (*careum hoc est carovita*), anaci (*anethum*), basilico verde (*Ocymum Basilicum, originario della Persia o dell'India*); bagna con Salsa, con vino e lavora con la Salsa. Fai bollire e quando bollirà, lavora ancora. Se vedi che manca qualche cosa aggiungilo e servi.

Piselli farciti: cuoci i piselli. Aggiungi dell'olio. Prendi pancia di porco e metti nel tegame Salsa, porro tagliato e coriandolo verde. Metti sul fuoco e cuocile insieme coi tordi e con altri uccelli o col pollo tagliuzzato e con cervella scottate. Cuoci in gelatina. Arrostisci delle lucaniche, lessa del prosciutto, scotta in acqua i porri e fai friggere 300 gr di pinoli. Trita del pepe, del ligustico, dell'origano, dello zenzero, unisci al grasso della pancia del porco e lavora. Prendi un recipiente rettangolare che possa rovesciarsi e ricoprilo di omento. Versa dell'olio, cospargi poi di pinoli e sopra mettici i piselli che ricoprano bene il fondo rettangolare. Sopra mettici polpa di prosciutto, porri e lucaniche tagliuzzate. Mettici ancora piselli. Alterna gli ingredienti. Copri bene gli angoli. Metti ancora piselli e il resto finché finendo coi piselli il vaso sia pieno. Cuoci in forno o a fuoco lento in modo che i piselli s'incorporino. Fai delle uova sode, gettane il tuorlo metti le chiare nel mortaio con pepe bianco, pinoli, miele, vino bianco e poca Salsa. Trita bene e metti in un vaso a bollire. Quando bollirà rovescia i piselli in un piatto e bagnali con questa salsa che si chiama «salsa bianca».

Piselli indiani (detti così o per una sorta particolare di piselli o per il modo di prepararli): cuoci i piselli. Quando li avrai schiumati, tagliuzza un porro e del coriandolo e mettili in un tegame a cuocere. Prendi piccole seppie con tutto il loro inchiostro e cuoci insieme; aggiungi olio, Salsa, vino, un mazzetto di porri e uno di coriandolo. Fai cuocere. Quando sarà cotto, trita del pepe, del ligustico, dell'origano, poco carvo; lavora il tutto nel suo stesso sugo, nel vino e nel passito. Taglia a piccoli pezzi le seppie e mettile nei piselli. Cospargi di pepe e porta in tavola.

Altro modo: cuoci i piselli e rimescolali e gettali nell'acqua fredda. Quando si saranno freddati, li girerai di nuovo. Condisci con olio e sale e aggiungi poco aceto. Cola nella zuppiera il tuorlo d'uovo scottato (*è l'uovo alla coques!*) cospargi di olio verde e porta in tavola.

Piselli vitelliani (dal nome dell'imperatore Vitellio o dal tuorlo d'uovo?) o fave (Vicia Fabas): cuoci i piselli e lavorali. Trita del pepe, del ligustico, dello zenzero e sopra mettici i tuorli d'uova che avrai cotte e rese dure, 90 gr di miele, Salsa, vino e aceto. Metti tutte queste cose nel tegame coi condimenti tritati. Aggiungi olio e metti a cuocere. Condirai i piselli lavorando bene. Se saranno aspri ci metterai del miele e servirai.

Altro modo per piselli e fave: quando avrai schiumato, trita col miele, con la Salsa e mosto cotto, cumino, ruta, seme di sedano, olio e vino. Manipola. Porta in tavola cosparso di pepe tritato e con polpette.

Altro modo per i piselli e per le fave: una volta schiumati, condisci con laser partico tritato con Salsa e con mosto cotto. Bagna con poco olio e porta in tavola.

Piselli maritati da versare: cuoci i piselli. Metti nel tegame cervella o uccelli o tordi ai quali avrai tolto l'osso del petto, lucaniche, fegatini, ventrigli di pollo insieme alla Salsa e all'olio. Trita mazzetti di capi di porri e di coriandolo verde e cuoci con le cervella. Trita del pepe, ligustico e Salsa.

Piselli o fave alla vitelliana: cuoci piselli o fave. Quando avrai tolto la schiuma, mettici del porro, del coriandolo e dei fiori di malva. Mentre cuociono trita del pepe, del ligustico, dell'origano, del seme di finocchio, bagna con salsa e vino metti nel tegame aggiungi olio, quando bollirà gira. Mettici sopra olio verde e porta in tavola.

IV. CONCHICLA. Conchiclam cum faba*: coques. Teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viride, suffundis liquamen vino et liquamine temperabis, mittis in caccabum, adicies oleum. Lento igni ferveat et inferes.* Conchiclam apicianam*: accipies cumanam mundam, ubi coques pisam, cui mittis lucanicas concisas, isiciola porcina, pulpas, petasonem. Teres piper, ligusticum, origanum, anethum, cepam siccam, coriandrum viride, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis. Mittis in cumanam, cui adicies oleum, pungis ubique, ut combibat oleum. Igni lento coques ita ut ferveat et inferes.* Conchiclam de ipsa simplici*: pisam coques. Cum despumaverit, fasciculum porri et coriandri mittis. Dum coquitur teres piper, ligusticum, origanum. fasciculum, de suo sibi fricabis, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, mittis in cumanam. Super adicies oleum, et lento igni*

ferveat, et inferes. Conchicla commodiana*: pisam coques. Cum despumaverit, teres piper, ligusticum, anethum, cepam siccam, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis. Mittis in caccabum ut combibat. Deinde ova quattuor solves, in sextarium pisae mittis, agitas, mittis in cumanam, ad ignem ponis, ut ducat, et inferes.* Aliter conchiclam sic facies*: concidis pullum minutatim, liquamine, oleo et vino ferveat. Concidis cepam, coriandrum minutum, cerebella enervata, mittes in eumdem pullum. Cum coctus fuerit, levas et exossas. Concides minutatim cepam et coriandrum, colas ibi pisam coctam non conditam. Accipies conchiclarem, pro modo componis varie. Deinde teres piper, cuminum, suffundis ius de suo sibi. Item in mortario ova duo dissolves, temperas, ius de suo sibi suffundis pisae integre elixae, vel nucleis adornabis, et lento igni fervere facies et inferes.* Aliter conchiclatus pullus vel porcellus*: exossam pullum a pectore, femora eius iungis in porrectum, surculo alligas, et impensam [conchicla farsilis] paras. Et farcies alternis pisam lotam, cerebella, lucanicas et cetera. Teres piper, ligusticum, origanum et zingiber, liquamen suffundis, passo et vino temperabis. Facies ut ferveat, et, cum ferbuerit, mittis modice. Et impensam cum condieris, alternis in pullo componis, omento tegis et in operculo deponis et in furnum mittis, ut coquantur paulatim, et inferes.*

IV. CONCHIGLIE (*da intendersi come «manicaretti molli rivestiti di materia dura» oppure come «fave col guscio», Hummelberg*). *Conchiglia confava*: cuocile. Trita del pepe, del ligustico, del cumino, del coriandolo verde, bagna con Salsa, col vino e lavora con Salsa; metti nel tegame; aggiungi olio. Cuoci a fuoco lento e porta in tavola.

Conchiglia (fave con guscio) apiciana: prendi una pentola cumana pulita e cuoci i piselli ai quali aggiungerai le lucaniche tagliuzzate, le polpettine di porco, della carne e del prosciutto. Trita del pepe, del ligustico, dell'origano, degli anici, della cipolla secca, del coriandolo verde; bagna con Salsa e con vino e lavora ancora con la Salsa. Metti nella pentola cumana, cui aggiungerai olio e spandilo ovunque in modo che s'imbeva d'olio da ogni parte. Cuoci a fuoco lento finché bolla e servi.

Conchiglia (fave con guscio) su piselli: cuoci i piselli. Quando avrai tolto la schiuma, aggiungi un fascetto di porri e uno di coriandolo. Mentre

cuoce trita del pepe, del ligustico, dell'origano grattando lo stesso mazzetto, bagna con Salsa con vino e lavora con Salsa; metti il tutto nella pentola di Cuma. Gettaci sopra dell'olio, cuoci a fuoco lento e porta in tavola.

Conchiglie (fave con guscio) alla commodiana (secondo Commodo Antonino): cuoci i piselli. Mentre li schiumerai, trita del pepe, del ligustico, degli anaci, della cipolla secca, bagna con Salsa con vino e lavora con la Salsa. Metti nel tegame perché s'imbeva bene. Poi schiaccia quattro uova e gettale in 600 gr di piselli; agita; metti nella pentola cumana; poni il tutto sul fuoco perché i piselli s'incorporino con le uova e servi.

Altro metodo: trita (*taglia a piccoli pezzi*) del pollo e mettilo a cuocere con Salsa, vino e olio. Taglia la cipolla, il coriandolo a piccoli pezzi e aggiungi il pollo stesso; snerva delle cervella. Quando sarà cotto levalo e disossali. Taglia a piccoli pezzi la cipolla, poco coriandolo, le cervella snervate, metti il tutto nello stesso pollo. Quando sarà tutto cotto, leva e stai attento agli ossicini. Taglia minutamente la cipolla e il coriandolo; aggiungici i piselli cotti non conditi ma passati allo staccio. Prendi il guscio delle fave e disponi il tutto a piacere. Poi trita del pepe, del cumino e bagna nel suo stesso sugo. Rompi – poi – due uova nel mortaio; lavora; bagna del loro stesso sugo i piselli interi lessati oppure orna il tutto con pinoli e fai cuocere a fuoco lento e servi.

Altro modo per fave con guscio ripiene di pollo e di lattonzolo: disossa, un pollo dal petto; stendi le cosce e fermale con uno stecco. Prepara il ripieno per il guscio delle fave. Riempi con strati di cervella alternati a piselli lavati, cervella, lucaniche eccetera. Trita pepe, ligustico, origano e zenzero. Bagna di Salsa; lavora col passito e col vino. Fai in modo che bolla e quando il tutto avrà bollito, mettine poco sui piselli. Una volta condito, mettine a strati nel pollo, copri con l'omento e mettici il coperchio e metti in forno. Fai cuocere lentamente e servi.

V. TISANAM ET ALICAM. Alicam vel sucum tisanae sic facies*: tisanam vel elicam lavando fricas, quam ante diem infundes. Imponis supra ignem. Cum bullierit, mittis olei satis et anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coloefium, ut ibi coquantur. Propter sucum mittis coriandrum*

viride et salem simul tritum et facies ut ferveat. Cum bene ferbuerit, tollis fasciculum et transferes in alterum caccabum tisanam, sic ne fundum tangat propter combusturam. Lias bene et colas in caccabo super acronem coloefium. Teres piper, ligusticum, pulei aridi modicum, cuminum silfi frictum, ut bene tegatur. Suffundis mel, acetum, defritum, liquamen, refundis in caccabum super coloefium acronem. Facies ut ferveat super ignem lentum. Aliter tisanam*: infundis cicer, lenticulam, pisam, defricas tisanam et cum leguminibus elixas. Ubi bene bullierit, olei satis mittis et super viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, feniculum, betam, malvam, cauliculum mollem. Haec viridia minutatim concisa in caccabum mittis. Cauliculos elixas et teres feniculi semen satis, origanum, silfi, ligusticum. Postquam triveris, liquamine temperas et super legumina refundis. Agitas. Cauliculoru minutas super concidis.*

V. SUGO D'ORZO E DI SPELTA. *Il sugo d'orzo e di spelta fallo così*: lavora l'orzo o la spelta messa in bagno il giorno prima. Mettili al fuoco. Quando bolliranno, mettici abbastanza olio e un piccolo mazzo di anaci, della cipolla secca, santoreggia e colocausia (*Hummelberg*) perché cuociano. Per il sugo (*per insaporire*) mettici anche coriandolo verde e sale tritati insieme e fai bollire. Quando avranno ben bollito togli il mazzetto e travasa in un altro tegame l'orzo evitando che tocchi il fondo e prenda di bruciato. Lavora bene e cola nel tegame, sopra il fondo, la colocasia. Trita del pepe, del ligustico, poco puleggio secco, del cumino e del silfio fritto, perché il fondo resti ben coperto. Bagna con miele, aceto, mosto cotto e Salsa; versa nel tegame i capi di colocasia. Fai in modo che tutto bolla a fuoco lento.

Altro modo per il sugo d'orzo: metti in molle i ceci, le lenticchie, i piselli; lavora l'orzo e lessalo insieme ai legumi. Quando avrà ben bollito, mettici abbastanza olio e sopra tagliuzzerai le parti verdi del porro, del coriandolo, dell'aneto, del finocchio, della bietola, della malva e del cavolo tenero. Getta nel tegame tutta quella verdura tagliata a pezzi piccolissimi. Lessa i cavoli, trita i semi di finocchio a sufficienza, l'origano, il silfio, il ligustico. Dopo che avrai tritato tutto, lavora con la Salsa e getta sui legumi. Gira bene. Tritaci sopra del cavolo a listarelle.

VI. FABACIAE VIRIDES ET BAIANAE. Fabaciae viriles *ex liquamine, oleo, coriandro viridi, cumino et porro conciso coctae inferuntur.* Aliter fabaciae frictae *ex liquamine inferuntur.* Aliter*: fabaciae ex sinapi trito, melle, nucleis, ruta, cumino et aceto inferuntur.* Baianas *elixas minutatim concidis. Ruta, apio viridi, porro, aceto, oleo, liquamine, caroeno vel passo modico inferes.*

VI. BACCELLI VERDI DI FAVE COMUNI E BAIANE. *I baccelli verdi di fave* si servono cotti in Salsa, olio, coriandolo verde, cumino e porro tritato.

Altro modo: li servirai fritti e messi in Salsa.

Altro modo: servirai i baccelli verdi di fava con un trito di senape, miele, pinoli, ruta, cumino e aceto.

Le fave baiane dopo averle lessate le triterai. Le servirai condite con ruta, sedano verde, porro, aceto, olio, Salsa, mosto cotto e poco passito.

VII. FAENUM GRAECUM. Faenum graecum *ex liquamine, oleo et vino.*

VII. ERBA MEDICA (*Trigonella Faenum, oggi non è considerata commestibile; oppure della Medicago sativa, o della Medicapo sativa*): cuocerai l'erba medica in Salsa, olio e vino.

VIII. FASEOLI ET CICER. Faseoli virides et cicer *ex sale, cumino, oleo et mero modico inferuntur.* Aliter faseolus sive cicer*: frictos ex oenogaro et pipere gustabis. Et elixati, sumpto semine cum ovis, in patella feniculo viridi, pipere, liquamine et caroeno modico pro salso inferuntur, vel simpliciter, ut solet.*

VIII. FAGIOLI E CECI (*è il Cicer Arietinum che i Romani amavano poco*): i fagioli verdi e i ceci li servirai conditi di sale, cumino, olio e poco mosto cotto.

Fagioli e ceci in altro modo: fritti in semplice salsa acida e pepe come antipasto. Lessati – preparata la scorza per i salumi – si servono in padella con finocchio verde, pepe, salsa, poco mosto cotto invece di sale o semplicemente (*cioè senza salumi*).

LIBER SEXTUS

Aeropetes

I. IN STRUTHIONE. In struthione elixo*: piper, mentam, cuminum assum, apii semen, dactylos vel caryotas, mel, acetum, passum, liquamen et oleum modice et in caccabo facies ut bulliat. Amulo obligas, et sic partes struthionis in lance perfundis, et desuper piper aspargis. Si autem in condituram coquere volueris, alicam addis.* Aliter in struthione elixo*: piper, ligusticum, thymum aut satureiam, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum.*

LIBRO SESTO

I volatili

I. MODO DI CONDIRE LO STRUZZO. *Struzzo lesso*: metti a bollire nel tegame il pepe, la menta, il cumino abbrustolito, il seme di sedano, dei datteri o cariote, del miele, dell'aceto, del passito, della Salsa con poco olio. Condensa con amido e così getta nel piatto dello struzzo tagliato a pezzi e cospargi sopra il pepe. Se vorrai cuocerlo e condirlo gettaci sopra della spelta.

Altro modo per lo struzzo lesso: (*condisci con*) pepe, ligustico, timo, santoreggia, miele, senape, aceto, Salsa e olio.

II. IN GRUE VEL ANATE PERDICE TORTURE PALUMBO COLUMBO ET DIVERSIS AVIBUS. Gruem vel anatem *lavas et ornas et includis in olla. Adicies aquam, salem, anethum, dimidia coctura decoques, dum obduretur, levas et iterum in caccabum mittis cum oleo et liquamine, cum fasciculo origani et coriandri. Prope cocturam defritum modice mittis, ut coloret. Teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum, laseris radicem, rutam, caroenum, mel, suffundis ius*

de suo sibi, aceto temperas. In caccabo reexinanies ut calefiat amulo obligabis. Imponis in lance et ius perfundis. In grue vel in anate vel in pullo*: piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, apii semen, pruna damascena enucleata, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum et coques gruem. Cum coquis, caput eius aqua quam non contingat, sed sit foris ab aqua. Cum cocta fuerit, de sabano calido involves gruem et caput eius trahe: cum nervis sequetur, ut pulpae vel ossa remaneant; cum nervis enim manducare non potes.* Gruem vel anatem ex rapis*: lavas, ornas et in olla elixabis cum aqua, sale et anetho dimidia coctura. Rapas coque, ut exbromari possint. Levabis de olla, et iterum lavabis, et in caccabum mittis anatem cum oleo et liquamine et fasciculo porri et coriandri. Rapam lotam et minutatim concisam desuper mittis, facies ut coquatur. Modica coctura mittis defritum ut coloret. Ius tale parabis: piper, cuminum, coriandrum, laseris radice, suffundis acetum et ius de suo sibi, reexinanies super anatem ut ferveat. Cum ferbuerit, amulo obligabis, et super rapas adicies. Piper aspargis et adponis.* Aliter in gruem vel anatem elixam*: piper, ligusticum, cuminum, coriandrum siccum, mentam, origanum, nucleos, caryotam, liquamen, oleum, mel, sinape et vinum.* Aliter gruem vel anatem assam*: eas de hoc iure perfundis: teres piper, ligusticum, origanum, liquamen, mel, aceti modicum et olei. Ferveat bene. Mittis amulum et supra ius rotulas cucurbitae elixae vel colocasiae ut bulliant. Si sunt, et ungellas coques et iecinera pullorum. In boletari piper minutum aspargis et inferes.* Aliter in grue vel anate elixar*: piper, ligusticum, apii semen, erucam vel coriandrum, mentam, caryotam, mel, acetum, liquamen, defritum et sinape, idem facies et si in caccabo assas.*

II. GRU, PERNICE, TORTORA, PALOMBO, COLOMBO (*erano tra i volatili più apprezzati dai Romani*) E UCCELLI DIVERSI. *Gru o anitra*: lava la gru o l'anitra e preparale e chiudile in una pentola. Aggiungi l'acqua con sale, anaci e portale a mezza cottura finché induriscano; levale e mettile di nuovo in un tegame con olio e Salsa e con un mazzetto di origano e di coriandolo. Vicino alla cottura mettici poco mosto cotto per dar colore. Trita pepe, ligustico, cumino, coriandolo, radice di laser, ruta, mosto cotto, miele; bagna col suo stesso sugo e lavora con aceto. Fai scaldare nel tegame e fai condensare con amido. Metti nel piatto e versa la salsa.

Per gru, anitra o pollo: cuoci la gru nel pepe, cipolla secca, ligustico, cumino, seme di sedano, prugne damaschine senza nocciolo, mosto, aceto, Salsa e olio. Quando la metterai a cuocere, la sua testa non deve toccare l'acqua ma deve rimanere fuori. Quando sarà cotta, avvolgi la gru in un tovagliolo caldo e strappale la testa che si tirerà dietro i nervi e rimarranno la carne e le ossa; con i nervi – infatti – non potresti mangiarla.

Gru o anitra con rape: lava, prepara e lessa nella pentola portandola a mezza cottura con acqua, sale e anaci. Scotta delle rape per togliere il cattivo odore. Leverai dalla pentola e le laverai di nuovo; metterai nel tegame l'anatra con olio, Salsa e un mazzetto di porri e di coriandolo. Mettici sopra delle rape lavate e tagliate a pezzettini e fai cuocere. Quando saranno vicine alla cottura versaci del mosto cotto per dare colore. Preparerai tale salsa: pepe, cumino, coriandolo, radice di laser, bagna con aceto e col sugo stesso. Vuota il tutto sopra l'anitra e fai bollire. Quando avrà bollito, lega con amido e gettaci sopra le rape. Cospargi di pepe e servi.

Altro modo per gru o anitra lessa: (*fai cuocere con*) pepe, ligustico, cumino, coriandolo secco, menta, origano, pinoli, cariota, Salsa, olio, miele, senape e vino.

Altro modo per gru o anitra arrosto: si bagnano con questa salsa: trita del pepe, del ligustico, dell'origano, della Salsa, del miele e poco aceto e dell'olio. Fai ben cuocere. Aggiungi dell'amido e sopra la salsa disponi le rotelle di zucca lessa o di colocausia e fai prendere il bollore. Aggiungi – se ne hai – zampe e fegatini di pollo. Metti del pepe nel recipiente e porta in tavola.

Altro modo per gru e anitra lesse: (*prepara*) pepe, ligustico, semi di sedano, ruchetta, coriandolo, menta, cariote, miele, aceto, Salsa, mosto cotto e senape; puoi fare lo stesso anche se arrostirai in casseruola.

III. IN PERDICE ET ATTAGENA ET IN TORTURE ELIXIS. In perdice*: piper, ligusticum, apii semen. Mentam, myrtae bacas vel uvam passam, mel, vinum, acetum, liquamen et oleum. Uteris frigido.* Aliter perdicem*: cum pluma sua elixabis et madefactam depilabis. [Perdices coctura.] Occisa perdix potest ex iure*

coqui, ne indurescat; si † dierum fuerit, elixa coqui debet. In perdice et attagena et in turture*: piper, ligusticum, mentam, rutae semen, liquamen, merum et oleum. Calefacies.*

III. PERNICE, FRANCOLINO (*Tetrao Francolino*) E TORTORA LESSI. *Pernice*: (*cuoci con*) pepe, ligustico, seme di sedano, menta, bacche di mirto o di uva passa; miele, vino, aceto, Salsa e olio. Servile fredde.

Altro modo per le pernici: lessa la pernice con le sue stesse piume e, ammollata, spennala. Se è prodotto di cacciagione falla con la salsa e non indurirà; se è di cortile dovrai cuocerla lessa.

Altro modo per la pernice, il francolino e la tortora: pepe, ligustico, menta, seme di ruta, Salsa, mosto e olio. Servila calda.

IV. IN PALUMBIS COLUMBIS [*avibus in altile et in fenicoptero*]. In assis*: piper, ligusticum, coriandrum, careum, cepam siccam, mentam, ovi vitellum, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum et vinum.* Aliter in elixis*: piper, careum, apii semen, petroselinum, condimenta moretaria, caryotam, mel, acetum, vinum, oleum et sinape.* Aliter*: piper, ligusticum, petroselinum, apii semen, rutam, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape et oleum modice.* Aliter*: Piper, ligusticum, laser vivum, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, et mittis super columbum vel palumbum. Pipere aspersum inferes.*

IV. PALOMBI E COLOMBI DOMESTICI. *Arrosto*: pepe, ligustico, coriandolo, carvi, cipolla secca, menta, tuorlo d'uovo, cariota, miele, aceto, salsa, olio e vino.

Altro modo per farli lessi: pepe, carvi, seme di sedano, prezzemolo, aceto, vino, olio e senape.

Altro modo: pepe, ligustico, prezzemolo, seme di sedano, ruta, pinoli, cariota, miele, aceto, Salsa, senape e poco olio.

Altro modo: pepe, ligustico, laser crudo, bagna con Salsa, vino e lavora con la Salsa e mettici sopra il colombo o il palombo. Porta in tavola cosparso di pepe.

V. IUS IN DIVERSIBUS AVIBUS. *Piper, cuminum frictum, ligusticum, mentam, uvam passam enucleatam aut damascena, mel modice. Vino myrteo*

temperabis, aceto, liquamine et oleo. Calefacies et agitabis apio et satureia. Aliter ius in avibus*: piper, petroselinum, ligusticum, mentam siccam, cneci flos, vino suffundis, adicies ponticam vel amygdala tosta, mel modicum cum vino et aceto, liquamine temperabis. Oleum in pultarium super ius mittis, calefacies, ius agitabis apio viridi et nepeta. Incaraxas et perfundis.* Ius candidum in avem elixam*: piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ponticam vel amygdala tosta vel nuces depellatas, mel modicum, liquamen, acetum et oleum.* Ius viride in avibus*: piper, careum, apicam indicam, cuminum, folium, condimenta viridia omne genus, dactylum, mel, acetum, vinum modice, liquamen et oleum.* Ius candidum in ansere elixo*: piper, careum, cuminum, apii semen, thymum, cepam, laseris radicem, nucleos tostos, mel, acetum, liquamen et oleum.* Ad aves hircosas omni genere*: piper, ligusticum, thymum, mentam aridam, calvam, caryotam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defritum, sinape. Avem sapidiorem et altiliorem facies et ei pinguedinem servabis, si eam farina oleo subacta contextam in furnum miseris.* Aliter avem*: in ventrem eius fractas olivas novas mittis et consutam sic elixabis. Deinde coctas olivas eximes.*

V. SALSE PER VARI UCCELLI. Pepe, cumino fritto, ligustico, menta, uva passa schiccata o prugne di Damasco, poco miele. Preparerai del vino di mirto, dell'aceto, della Salsa e dell'olio. Riscalderai e lavorerai con sedano e santoreggia.

Altra salsa per uccelli: pepe, prezzemolo, ligustico, menta secca, fiore di gruoco (*Carthamus Tinctorius*). Bagna col vino e aceto; lavora con la Salsa, aggiungi noci del Ponto (*provenivano da Eraclea, città del Ponto ed erano particolarmente dure*) e mandorle tostate, poco miele con vino e aceto, lavora con la Salsa. Mettici dell'olio sopra quando saranno in pentola. Fai riscaldare. Lavora con sedano verde e nepitella (*Nepeta Catara, Erba Gattaria*). Taglia l'uccello e bagnalo di salsa.

Salsa bianca per uccelli lessati: pepe, ligustico, cumino, seme di sedano, nocciuole, noci del Ponto o mandorle tostate o noci spellate, poco miele, Salsa, canardo, cumino, malabatro, condimenti verdi di ogni genere, datteri, miele, aceto, poco vino, Salsa e olio.

Salsa bianca per oca lessa: pepe, carvi, cumino, seme di sedano, timo, cipolla, radice di laser, pinoli tostati, miele, aceto, Salsa e olio.

Salsa per uccelli di ogni genere che sanno di selvatico: pepe, ligustico, timo, menta secca, salvia (*forse il testo presenta «calvam» ed è la noce spellata, la «Corytus Tuberosa»; altri leggono «salviam»)*, cariota, miele, aceto, vino, Salsa, olio, mosto cotto, senape. Renderai l'uccello più saporito e più grasso e gli conserverai la sua pinguedine se lo metterai nel forno rivoltato nella farina imbevuta d'olio.

Altro metodo per uccelli: metti nel suo ventre delle olive nuove infrante e cucitolo fai lessare. Quando sarà cotto togli le olive.

VI. IN PHOENICOPTERO VEL PSITTACO. *Phoenicopterum eliberas, lavas, ornas, includis in caccabum, adicies aquam, salem, anethum et aceti modicum. Dimidia coctura alligas fasciculum porri et coriandri, et coquatur. Prope cocturam defritum mittis, coloras. Adicies in mortarium piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentam, rutam, fricabis, suffundis acetum, adicies caryotam, ius de suo sibi perfundis. Reexinanies in eumdem caccabum, amulo obligas, ius perfundis et inferes. Idem facias et in psittaco.* Aliter*: assas avem, teres piper, ligusticum, apii semen, sesamum frictum, petroselinum, mentam, cepam siccam, caryotam; melle, vino, liquamine, aceto, oleo et defrito temperabis.*

VI. PER FENICOTTERI E PAPPAGALLI. Lessa il *fenicottero*. Lavalo e preparalo. Chiudilo in una pentola, aggiungi, acqua, sale, anaci e poco aceto. A mezza cottura aggiungici un mazzetto di porri e di coriandolo. Fai cuocere. Quando sta per cuocere mettici del mosto cotto per far colore. Getta nel mortaio il pepe, il cumino, il coriandolo, la radice di laser, la menta, la ruta; lavora; bagna con aceto; aggiungi la cariota e bagna il tutto con il suo stesso sugo. Getta nella stessa pentola e lega con l'amido, bagna col brodo e servi. Comportati nello stesso modo per il pappagallo.

Altro modo: arrostisci l'uccello; trita il pepe, il ligustico, il seme di sedano, il sesamo (*Sesamum Orientale o Sesamum Indicum, proveniente dalle isole della Sonda. Era molto usato – nel mondo antico – l'olio di sesamo*) fritto, prezzemolo, menta, cipolla secca, cariota; lavora col miele, col vino, con la Salsa, con l'aceto, con l'olio e col mosto cotto.

VII. AVES OMNES NE LIQUESCANT. *Cum plumis elixare omnibus melius erit. Prius tamen exenterantur per guttur vel a navi † as sublata.*

VII. PERCHÉ GLI UCCELLI DI OGNI SPECIE NON SI LIQUEFACCIANO. Sarà meglio lessarli con tutte le piume. Prima, tuttavia, saranno aperti alla gola o al codione o al fianco.

VIII. IN ANSERE. Anserem elixum calidum ex iure frigido apiciano*: teres piper, ligusticum, coriandri semen, mentam, rutam, refundis liquamen et oleum modice, temperas. Anserem elixum ferventem sabano mundo exsiccabis, ius perfundis et inferes.*

VIII. PER LE OCHE. *Oca calda lessa con salsa apiciana fredda*: trita del pepe, del ligustico, del seme di coriandolo, della menta, della ruta; bagna con Salsa e lavora con poco olio. Asciuga con un tovagliolo pulito l'oca lessa ancora bollente, versaci sopra il sugo e servi.

IX. IN PULLO. In pullo elixo ius crudum*: adicies in mortarium anethi semen, mentam siccam, laseris radicem, suffundis acetum, adicies caryotam, refundis liquamen, sinapis modicum et oleo et defrito temperas et sic mittis. Pullum anethatum mellis modico et liquamine temperabis. Levas pullum coctum et sabano mundo siccas, caraxas et ius scissuris infundis, ut combibat, et cum combiberit, assabis et suo sibi iure penitus tangis. Pipere aspersum inferes.* Pullum parthicum*: pullum aperies a navi et in quadrato ornas. Teres pipe, ligusticum, carei modicum; suffunde liquamen; vino temperas. Componis in cumana pullum et condituram super pullum facies. Laser et vivum in tepida dissolvis, et in pullum mittis simul, et coques. Pipere aspersum inferes.* Pullum oxyzomum*: olei acetabulum maius, laseris satis modice, liquaminis acetabulum minus, aceti acetabulum perquam minus, piperis scripulos sex, petroselini scripulum, porri fasciculum.* Pullum numidicum*: pullum curas, elixas, lavas, lasere ac pipere aspergis et assas. Teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, rutam, caryotam, nucleos, suffundis acetum, mel, liquamen et oleum temperabis. Cum ferbuerit, amulo obligas, pullum perfundis, piper aspergis et inferes.* Pullum laseratum*: pullum aperies a navi, lavabis, ornabis et in cumana ponis. Teres*

piper, ligusticum, laser vivum, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, et mittis pullo. Coctus si fuerit, pipere aspersum inferes. Pullum paroptum*: laseris modicum, piperis scripulos sex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, petroselini modice.* Pullum elixum ex iure suo*: teres piper, cuminum, thymi modicum, feniculi semen, mentam, rutam, laseris radicem, suffundis acetum, adicies caryotam et teres; melle, aceto, liquamine et oleo temperabis et in pullum refrigeratum et siccatum mittis; quem perfusum inferes.* Pullum elixum cum cucurbitis elixis*: iure supra scripto, addito sinapi, perfundis et inferes.* Pullum elixum cum collocasiis elixis*: supra scripto iure perfundis et inferes. Idem facis et in elixum cum olivis columbadibus… non valde, ita ut laxamentum habeat, ne dissiliat dum coquitur in olla, submissus in sportella. Cum bullierit, frequenter levas et ponis ne dissiliat.* Pullus varianus*: pullum coques iure hoc: liquamine, oleo, vino cui mittis fasciculum porri, coriandri, satureiae. Cum coctus fuerit, teres piper, nucleos, adicies liquaminis cyathos duos et ius de suo sibi suffundis et fasciculos proicies. Lacte temperas, et reexinanies mortarium supra pullum, ut ferveat. Obligas eumdem albamentis ovorum tritis, ponis in lance et iure supra scripto perfundis. Hoc ius candidum appellatur.* Pullum frontinianum*: pullum praedura, condies liquamine, oleo mixto, cui mittis fasciculum anethi, porri, satureiae et coriandri viridis, et coques. Ubi coctus fuerit, levabis eum, in lance defrito perunges, piper aspargis et inferes.* Pullus tractogalatus*: pullum coques liquamine, oleo, vino, cui mittis fasciculum coriandri, cepam. Deinde, cum coctus fuerit, levabis eum de iure suo et mittis in caccabum novum lac et salem modicum, mel et aquae minimum, id est tertiam partem. Ponis ad ignem lentum ut tepescat, tractum confringis et mittis paulatim, assidue agitas, ne uratur. Pullum illic mittis integrum vel carptum, versabis in lancem, perfundis ius tale: piper, ligusticum, origanum, suffundis mel et defritum modicum, et ius de suo sibi, temperas. In caccabulo facies ut bulliat, cum bullierit, amulo obligas et inferes.* Pullus farsilis*: pullum sicuti liquaminatum a cervice expedies. Teres piper, ligusticum, zingiber, pulpam caesam, alicam elixam, teres cerebellum ex iure coctum, ove confringis et commisces, ut unum corpus efficias. Liquamine temperas et oleum modice mittis, piper integrum, nucleos abundanter. Fac impensam et imples pullum vel porcellum, ita ut laxamentum habeat. Similiter in capo*

facies. Ossibus eiectis coques. Pullus leucozomus*: accipies pullum et ornas ut supra. Aperies illum a pectore. Accipiat aquam et oleum hispanum abundans. Agitatur ut ex se amulet et humorem consumat. Postea, cum coctus fuerit, quodcumque porro remanserit inde levas. Piper aspargis et inferes.*

IX. PER POLLI. *Pollo lesso in salsa cruda*: getta in un mortaio semi di aneto, menta secca, radice di laser; bagna con aceto; aggiungi cariota; lavora con Salsa, poca senape e olio e stempera con mosto cotto e così gettalo. Prepara il pollo condito con poco miele e lo stempererai con Salsa. Leva il pollo cotto e asciugalo con un tovagliolo pulito, incidilo e versa nelle incisioni del sugo, perché si assorba, e quando si sarà assorbito arrostiscilo e bagnalo bene col sugo stesso. Portalo in tavola cosparso di pepe.

Pollo partico (la Persia nord-est era chiamata Partia): aprirai il pollo dal codione e lo accomoderai sul tagliere. Trita del pepe, del ligustico, poco carvi; bagna con Salsa; stempera col vino. Metti in una pentola cumana il pollo e versaci sopra la Salsa così fatta: sciogli del laser crudo nell'acqua tiepida; metti il tutto assieme sul pollo; cuoci; portalo in tavola cosparso di pepe tritato.

Pollo in salsa piccante (o all'aceto): prendi qualche cucchiaiata d'olio, poco laser, meno di un bicchiere di Salsa, pochi grani di pepe, una punta di prezzemolo e un mazzetto di porri.

Pollo numidico (la Numidia si trovava in Africa settentrionale; non sappiamo se Apicio ricorda la qualità o il sistema di cottura dell'animale): prepara, lessa e lava un pollo, cospargilo di laser e di pepe e arrostiscilo. Trita del pepe, del cumino, del seme di coriandolo, della radice di laser, della ruta, della cariota, dei pinoli; bagna con aceto e intridi con miele, Salsa, e stemperalo con olio. Quando avrà preso il bollore, lega con l'amido e cospargi il sugo sul pollo, copri di pepe e porta in tavola.

Pollo con laser: apri il pollo dal codione e mettilo in una pentola di Cuma. Trita del pepe, del ligustico, del laser fresco, bagna con Salsa e con vino, e stempera con salsa; lì ci metterai il pollo. Quando sarà cotto lo cospargerai di pepe e lo servirai.

Pollo arrosto: poco laser, una quindicina di grani di pepe, poco olio, poca Salsa, poco prezzemolo.

Pollo lessato nel suo brodo: trita del pepe, del cumino, poco timo, seme di finocchio, menta, ruta, radice di laser, bagna d'aceto; aggiungi cariota e trita; stempererai con miele, aceto, Salsa e olio e versa sul pollo freddo e ben asciugato. Servilo coperto di questa salsa.

Pollo lesso con zucche lesse: bagna il pollo con la salsa sopraddetta e porta in tavola. Farai così anche col pollo lesso con le olive in salamoia (*o marinate*)… (*mancano delle parole*) non solo (*forse si tratta di un'altra ricetta*) per lasciare un po' di spazio e perché non scoppi mentre cuoce nella pentola chiusa dal coperchio. Quando avrà bollito levale e rituffale di frequente.

Pollo «varianus»: cuoci il pollo in questa salsa: Salsa, olio e vino cui aggiungerai un mazzetto di porri, uno di coriandolo e uno di santoreggia. Quando sarà cotto, trita del pepe, dei pinoli, aggiungi due tazze di Salsa e bagna col suo stesso sugo e getta via i mazzetti. Stempera col latte e versa tutti gli ingredienti tritati nel mortaio sul pollo. Metti a cuocere. Lega con albumi d'uova tritati e metti sul piatto e spargici il sugo soprascritto. Questa sarà chiamata salsa bianca.

Pollo frontoniano (da Frontone, un ghiottone vissuto sotto l'imperatore Severo, del quale non abbiamo altre notizie): porta a metà cottura il pollo e lo condirai con Salsa, mescolato l'olio, vi aggiungerai un mazzetto di anaci, uno di porri, uno di santoreggia e uno di coriandolo verde. Cuoci. Quando sarà cotto lo leverai, nel piatto lo bagnerai con mosto cotto e lo cospargerai di pepe e lo porterai in tavola.

Pollo preparato con pasta e latte: cuoci il pollo con la Salsa, con l'olio, col vino cui aggiungerai un mazzetto di coriandolo e della cipolla. Poi, quando sarà cotto lo leverai dal suo sugo e metterai in un tegame nuovo del latte e poco sale, miele e pochissima acqua, la terza parte del tutto. Mettilo sul fuoco basso perché intiepidisca, rompi una sfoglia e mettila a poco a poco, gira bene perché non bruci. Metti il pollo lì intero o a pezzi; verserai sul piatto, bagnerai con questa salsa: pepe, ligustico, origano, aggiungi del miele e poco mosto cotto e stempererai col suo stesso sugo. Fallo bollire nel tegame e quando bollirà legalo con l'amido e porta in tavola.

Pollo farcito: vuota il pollo dalla parte del collo. Trita del pepe, del ligustico, dello zenzero, della polpa tagliuzzata e spelta lessata, cervello scottato nella salsa, rompi delle uova e mescolale. Fai l'impasto. Stempera con Salsa e mettici poco olio, pepe a chicchi e abbondanti pinoli. Riempi il pollo o il latteronzolo in modo che rimanga dello spazio dentro. Farai lo stesso col cappone che disosserai prima di cuocerlo.

Pollo con olio annacquato: prendi un pollo e preparalo come sopra; lo aprirai dal petto, in modo che s'imbeva d'acqua e di olio spagnolo. Si batterà perché ispessisca come se fosse amido e consumi il liquido. Di poi, quando sarà cotto, toglierai l'olio che rimane. Cospargi di pepe e porta in tavola.

LIBER SEPTIMUS

Polyteles

I. VULVAE STERILES, CALLUM, LIBELLI, COTICULAE ET UNGELLAE. Vulvae steriles*: lasere cirenaico vel partitico, aceto et liquamine temperato appones. In vulva sterili: piper, apii semen, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum et liquamen.* Vulvae sterile*: pipere et liquamine, cum lasere parthico opponis.* Vulvae steriles*: pipere, liquamine et condito modico apponis.* Callum, libelli, coticulae, ungellae*: cum pipere, liquamine, lasere apponis.* Vulvam ut tostam facias*: in cantabro involve et postea in muriam mitte et sic coque.*

LIBRO SETTIMO

Vivande prelibate

I. VAGINE STERILI, CALLO, LOMBO, COTENNA E PEDUCCI. *Vagine sterili*: laser cirenaico o partico, servi dopo averlo stemperato con aceto e Salsa.

Ancora per la vagina sterile: pepe, seme di sedano, menta secca, radice di laser, miele, aceto e Salsa.

Ancora per vagina sterile: servi con pepe e Salsa, con laser partico.

Ancora per vagine sterili: servi con pepe, Salsa e poco vino condito.

Callo, lombo, cotenna, zampetti: servi con pepe, con Salsa, con laser.

Per fare la vagina arrostita: avvolgila nella crusca e dopo mettila in salamoia e così cuocila.

II. SUMEN. Sumen *elixas, de cannis surclas, sale aspargis et in fumum mittis vel in craticulam. Subassas. Teres piper, ligusticum, liquamen, mero et passo temperabis, amulo obligas et sumen perfundis. Sumen plenum: teritur piper,*

careum, echinus salsus. Consuitur et sic coquitur. Manducatur cum allece et sinapi.

II. POPPA DI SCROFA. *Poppa*: lessala e infilzala con stecchi, cospargila di sale e mettila in forno o sulla gratella. Trita del pepe, del ligustico, della Salsa, del vino puro e passito. Addensa con l'amido e copri la poppa.

Poppa ripiena: trita del pepe, carvi e ricci salati. Riempi e cuoci. Si mangia con salamoia e senape.

III. FICATUM. In ficato oenogarum*: piper, thymum, ligusticum, liquamen, vinum modice, oleum.* Aliter*: ficatum praecidis ad cannam, infundis in liquamine. Teres piper, ligusticum, bacas lauri duas. Involves in omento et in craticula assas et inferes.*

III. FEGATO (*le oche venivano ingrassate con i fichi e il loro fegato diventava grossissimo. Il vero nome era «jecur ficatum», in seguito divenne termine comune contratto in fegato*). *Salsa per fegato*: pepe, timo, ligustico, Salsa, poco vino e olio.

Altro modo: taglia prima il fegato a listerelle e mettilo in Salsa. Trita del pepe, del ligustico, due bacche di alloro. Rinvolta nell'omento e arrostisci in gratella e servi.

IV. OFELLAE. Ofellae ostienses. *[In ofillam] designas ofellas in cute, ita ut cutis sic remaneat. Teres piper, ligusticum, anethum, cuminum, silfium, bacam lauri unam, suffundis liquamen, fricas, in angularem refundis simul cum ofellis. Ubi requieverint in condimentis biduo vel triduo, promis, surclas decussatim et in furnum mittis. Cum coxeris, ofellas, quas designaveris, separabis et teres piper, ligusticum, suffundis liquamen et passum modicum, ut dulce fiat. Cum ferbuerit, ius amulo obligas. Ofellas satias et inferes.* Ofellas apicianas*: ofellas exossas, in rotundum complicas, surclas, ad furnum admoves. Postea praeduras, levas et, ut humorem exspuant, in craticula igni lento exsiccabis, ita ne urantur. Teres piper, ligusticum, cyperi, cuminum; liquamine et passo temperabis. Cum hoc iure ofellas in caccabum mittis. Cum coctae fuerint, levas et sicca, sine iure, pipere asperso, et inferes. Si pingues fuerint, cum surclas, tollis cutem, potes et de abdomine huiusmodi*

ofellas facere. Ofellae aprugineo more*: ex oleo et liquamine condiuntur, et mittitur eis condimentum, cum coctae fuerint. Et super adicitur his, cum in foco sunt, conditura, et denuo bulliunt. Piper tritum, condimentum, mel, liquamen, amulum, cum iam bulliunt. Et sine liquamine et oleo elixantur, coquuntur et sic pipere perfunduntur. Mittis ius supra scriptum, et sic bulliunt.* Aliter ofellae*: recte friguntur ut paene assae reddantur. Liquaminis sumis cyathum, aquae cyathum, aceti cyathym, olei cyathum. Simul mixtis et immissis in patellam fictilem, frigis et inferes.* Aliter ofellas*: in sartagine abundanti oenogaro. Piper asparges et inferes.* Aliter ofellas*: ofellae prius sale et cumino infusae in aquam recte friguntur.*

IV. BRACIUOLE. *Braciuole ostiensi* (*Ostia era alle foci del Tevere*): segna le braciuole fino alla cotenna in modo che lì rimangano attaccate. Trita del pepe, del ligustico, dell'aneto, del cumino, del silfio, una bacca di alloro; bagna con Salsa e lavora. Versa – poi – in un tegame rettangolare il tutto con le braciuole. Quando avranno riposato nel condimento per due o tre giorni, tirale fuori, infilzale con gli stecchi ad X e mettile in forno. Quando saranno cotte, separerai le braciuole che avevi segnato e le coprirai di pepe, di ligustico, le bagnerai di Salsa e di poco passito perché diventino dolci. Quando il tutto bollirà, lega il sugo con l'amido. Versa sulle braciuole e porta in tavola.

Braciuole apiciane: disossa le braciuole, piegale in rotondo, infilale con gli stecchi e accostale al forno. Poi falle indurire e levale in modo che trasudino l'umidità, seccale sulla gratella a fuoco lento in modo che non brucino. Trita del pepe, del ligustico, del cipero (*Cyperus Rotundus*) e del cumino; stempera con la Salsa e del passito. Metti le braciuole nel tegame con questa salsa. Quando saranno cotte, levale e asciugale senza salsa. Cosparse di pepe, portale in tavola. Se saranno grasse, quando le infilzerai, toglierai la cotenna. Si possono fare braciuole anche dall'addome.

Braciuole secondo l'uso del cinghiale: Si condiranno con olio e Salsa; quando saranno cotte ci metterai del condimento e quando saranno sul fuoco aggiungerai la Salsa e farai bollire ancora. Mentre bollono ci metterai pepe tritato, condimento, miele, Salsa, amido. E puoi lessarle

senza Salsa o olio; ma coperte di pepe. Metti la salsa che ho scritto prima e così bolliranno.

Altre braciuole: sono buone anche fritte da parere arrostite. Prendi una tazza di Salsa, una di acqua, una di aceto e una d'olio. Mescola e mettile in padella adatta (*di terracotta*) friggi e servi.

Altre braciuole: friggile in una padella con abbondante salsa acida; spargi di pepe e servi.

Altre braciuole: prima metti le braciuole in fusione con sale e cumino e acqua; poi le friggerai.

V. ASSATURAE. Assaturam*: assam a fumo simplicem salis plurimo conspersam cum melle inferes.* Aliter assaturas*: petroselini scripulos VI, asareos scripulos VI, zingiberis scripulos VI, lauri bacas V, condimenti satis, laseris radicis scripulos VI, origani scripulos VI, cyperis scripulos VI, costi modice, pyrethri scripulos III, apii seminis scripulos VI, piperis scripulos XII, liquaminis et olei quod sufficit.* Aliter assaturas*: myrtae siccae bacam exenteratam cum cumino, pipere, melle, liquamine, defrito et oleo teres, et fervefactum amulas. Camem elixam sale subassatam perfundis, piper aspargis et inferes.* Aliter assaturas*: piperis apii seminis scripulos VI, ligustici et scripulos VI, petroselini scripulos VI, apii seminis scripulos VI, anethi scripulos VI, laseris radicis scripulos VI, asareos scripulos VI, pyrethri modice, cyperis scripulos VI, carei scripulos VI, cumini scripulos VI, zingiberis scripulos VI, liquaminis heminam, olei acetabulum.* Assaturas in collari*: elixatur et infunditur in fretali piper, condimentum, mel, liquamen, et attorretur in clibano quousque coquatur. Elixum vero collare, si voles, sine conditura assas, et siccum calidum perfundis.*

V. ARROSTI. *Arrosto*: arrostirai nel forno semplicemente cosparso di molto sale e lo servirai con miele.

Arrosto in altro modo: un pugnello di prezzemolo, un altro di assaraco (*Assarum Curopeum*), uno di zenzero, cinque bacche di alloro, condimento sufficiente, un pugnello di radice di laser, uno di origano, uno di cipero, poco costo, due pizzichi di piretro, un pugnello di semi di sedano, un pugnello e mezzo di pepe. Salsa e olio quanto basta.

Altro modo di fare l'arrosto: triterai una bacca senza semi di mirto secco insieme al cumino, al pepe, al miele, alla Salsa, al mosto cotto e olio; farai bollire con amido e verserai sulla carne lessata e arrostita e salata bene; cospargi di pepe e porta in tavola.

Altro modo per l'arrosto: un po' di pepe, di ligustico, di prezzemolo, di seme di sedano, di aneto, di radice di laser, di asaro, poco piretro, un po' di cipero, di careo, di cumino, di zenzero, qualche cucchiaiata di Salsa, mezzo bicchiere d'olio.

Arrosto di carne tritata: lessa e versa in padella del pepe, del condimento, del miele, della Salsa; arrostisci al fornello fino alla cottura. Ma, lessata la coppa, se vuoi, arrostiscila senza condimento e bagnala col sugo caldo.

VI. IN ELIXAM ET COPADIA. Ius in elixam omnem*: piper, ligusticum, origanum, rutam, silfium, cepam siccam, vinum, caroenum, mel, acetum, olei modicum. Persiccatam et sabano expressam elixam perfundis.* Ius in elixam*: piper, petroselinum, liquamen, acetum, caryotam, cepulam, olei modicum. Perfundis calido iure.* Ius in elixam*: teres piper, rutam aridam, feniculi semen, cepam, caryotam, liquamen et oleum.* Ius candidum in elixam*: piper, liquamen, vinum, rutam, cepam, nucleos, conditum, modicum de buccellis macerate unde stringat, oleum. Cum coxerit, ius perfundis.* Aliter ius candidum in elixam*: piper, careum, ligusticum, thymum, origanum, cepulam, dactylum, mel, acetum, liquamen, oleum.* In copadiis ius album*: piper, cuminum, ligusticum, rutae semen, damascena. Infundis vinum, oenomenli et aceto temperabis. Agitabis thymo et origano.* Aliter ius candidum in copadiis*: piper, thymum, cuminum, apii semen, feniculum, mentam, bacam myrtae, uvam passam. Mulso temperas. Agitabis ramo satureiae.* Ius in copadiis*: piper, ligusticum, careum, mentam, nardostachyum, folium, ovi vitellum, mel, mulsam, acetum, liquamen et oleum. Agitabis satureia et porro, amulabis.* Ius album in copadiis*: piper, ligusticum, cuminum, apii semen, thymum, nucleos infusos, nuces infusas et purgatas, mel, acetum, liquamen et oleum.* Ius in copadiis*: piper, apri semen, careum, satureiam, cneci flos, cepulam, amygdala tosta, caryotam, liquamen, oleum, sinapis modicum. Defrito coloras.* Ius in copadiis*: piper, ligusticum, petroselinum, cepulam, amygdala tosta, dactylum, mel, acetum, liquamen,*

defritum, oleum. Ius in copadiis*: ova dura concidis, piper, cuminum, petroselinum, porrum coctum, myrtae bacas, plusculum mel, acetum, liquamen, oleum.* Ius in elixam anethatum crudum*: piper, anethi semen, mentam siccam, laseris radicem, suffundis acetum, adicies caryotam, mel, liquamen, sinapis modicum, defrito et oleo temperabis. Et hoc in cellari porcino.* Ius in elicum allecatum*: piper, ligusticum, careum, apii semen, thymum, cepulam, dactylum, allecem colatum; melle et vino temperas; apium viridem concisum super aspargis, oleum mittis et inferes.*

VI. SALSE PER LESSI E CARNI TAGLIUZZATE. *Salsa per ogni tipo di lesso*: pepe, ligustico, origano, ruta, silfio, cipolla secca, vino, vino dolce cotto, miele, aceto, poco olio. Asciuga il lesso e, dopo averlo ben asciugato col tovagliolo, bagnalo di Salsa.

Salsa per lesso: pepe, prezzemolo, Salsa, aceto, cariota, cipolla, poco olio. Usa la salsa quando è calda.

Salsa per lesso: trita del pepe, della ruta secca, del seme di pinoli, della cipolla, della cariota, della Salsa e olio.

Saba bianca per lesso: pepe, Salsa, vino, ruta, cipolla, pinoli, vino condito, un po' di biscotto (*sono le gallette usate dai soldati*) macerato per addensare, olio. Quando sarà cotto, bagna con la salsa.

Altra salsa bianca per il lesso: pepe, carvi, ligustico, timo, origano, cipolla, datteri, miele, aceto, Salsa, olio.

Salsa per carni tagliuzzate: pepe, cumino, ligustico, seme di ruta, prugne di Damasco. Bagna col vino; stempera col vino mielato e aceto. Agita con un mazzetto di timo e uno di origano.

Altra salsa candida per le carni tritate: pepe, timo, cumino, seme di sedano, finocchio, menta, una bacca di mirto, uva passa. Stempera col vino mielato. Girerai con un ramo di santoreggia.

Salsa per carni tritate: pepe, ligustico, carvi, menta, spicanardo (*Andropogon Nardus*), foglie di nardo, un tuorlo d'uovo, miele, vino mielato, aceto, Salsa e olio. Agiterai con santoreggia e porro; legherai con amido.

Salsa bianca per carni tritate: pepe, seme di sedano, carvi, santoreggia, fiori di gruoco, cipolla, mandorle tostate, cariota, sale, olio, poca senape.

Colora con mosto cotto.

Salsa per carni tritate: pepe, ligustico, prezzemolo, cipolla, mandorle tostate, datteri, miele, aceto, Salsa, mosto cotto, olio.

Salsa per carni tritate: taglia uova sode insieme a pepe, cumino, prezzemolo, porro cotto, bacche di mirto, miele abbondante, aceto, Salsa, olio.

Salsa cruda d'anaci per lesso: pepe, seme d'anaci, menta secca, radice di laser, bagna con aceto e aggiungi cariota, miele, Salsa, poca senape; stempera con vino cotto e olio.

Salsa di salamoia per lesso: pepe, ligustico, carvi, seme di sedano, timo, cipolla, datteri, salamoia passata; tempera col vino e col miele; cospargi sopra sedano verde tritato; mettici dell'olio e porta in tavola.

VII. VENTRICULA. Ventrem porcinum *bene exinanies, aceto et sale, postea aqua lavas, et sic hac impensa imples: pulpam porcinam tunsam tritam, ita ut enervata commisceas cerebella tria et ova cruda, cui nucleos infundis et piper integrum mittis et hoc iure temperas. Teres piper, ligusticum, silfium, anesum, zingiber, rutae modicum, liquamen optimum et olei modicum. Reples aqualiculum sic ut laxamentum habeat, ne dissiliat in coctura. Surclas, amulas et in ollam bullientem submittis. Levas et pungis acu, ne crepet. Cum ad dimidias coctus fuerit, levas et ad fumum suspendis ut coloretur. Et denuo cum perelixabis, ut coqui possit, deinde liquamine, mero, oleo modico temperabis, et cultello aperies et cum liquamine et ligustico apponis.* Ventrem ut tostum facias*, in cantabro involve, postea in muriam mittis et sic coque.*

VII. VENTRESCA. Vuota bene il *ventre di maiale*, lavalo con aceto e acqua e, così pulito, riempilo di polpa di porco tritata, tre cervella, e uova crude cui aggiungerai i pinoli e il pepe a chicchi; impasterai con questa salsa. Trita del pepe, del ligustico, del silfio, dell'aneto, dello zenzero, poca ruta, dell'ottima Salsa e poco olio. Riempi la ventresca in modo da lasciare dello spazio perché non scoppi quando bolle. Chiudi con stecchi e, legato il tutto con amido, immergila nel tegame bollente. Levala e pungila con un ago perché non schianti. Quando è a mezza cottura levala e sospendila sul fumo perché si colori. Lessala completamente e poi la tempererai con la

Salsa, col vino puro e con poco olio. L'aprirai col coltello e la servirai con la Salsa e ligustico.

Per fare la ventresca arrosto: avvolgila nella crusca e, dopo, mettila in salamoia e così la cuocerai.

VIII. LUMBI ET RENES. Lumbuli assita fiunt*: aperiuntur in duas partes ita ut expansi sint, et aspergitur eis piper tritum, nuclei et coriandrum concisum, minutatim factum et semen feniculi tritum. Deinde lumbuli recluduntur et consuuntur et involvuntur omento et sic praedurantur in oleo et liquamine, inde assantur in cubano vel craticula.*

VIII. LOMBI E ROGNONI. *Lombi arrosto*: si taglieranno in due parti in modo che si aprano tutti e li cospargerai di pepe tritato, pinoli e coriandolo tritato finemente e semi di finocchio tritato. Poi si chiuderanno i lombi, si legheranno e si rinvolteranno nella Salsa; poi si arrostiranno al fornello o sulla graticola.

IX. PERNA. Pernam*, ubi eam cum caricis plurimis elixaveris et tribus lauri foliis, detracta cute tessellatim incides et melle complebis. Deinde farinam oleo subactam contexes et ei corium reddis. Et, cum farina coda fuerit, eximas fumo et ut est inferes.* Pernae cocturam*: ex aqua cum caricis cocta simpliciter, ut solet, inlata cum buccellis, caroeno vel condito. Melius, si cum musteis.*

IX. PROSCIUTTI. Il *prosciutto lessato* con molti fichi secchi e tra foglie d'alloro scotennalo e taglialo a tasselli e riempilo di miele. Poi mescola la farina con l'olio e avvolgi il prosciutto come se fosse una nuova cotenna. E quando la farina sarà cotta, levalo dal forno e portalo in tavola.

Cottura del prosciutto: cuocilo nell'acqua con fichi secchi e servilo – come è d'uso – con pezzetti di pane, vino cotto o condito. Meglio se saranno mostaccioli.

X. PETASONEM EX MUSTEIS. Petasonem elixas *cum bilibri hordei et caricis XXV. Cum elixatus fuerit, decarnas et arvillam illius candenti vatillo uris et melle contingis. Quod melius, missum in furnum, melle obligas. Cum*

coloraverit, mittis in caccabum passum, piper, fasciculum rutae, merum, temperas. Cum fuerit temperatum, dimidium in petasonem profundis et alia parte piperati buccellas musteorum factas perfundis. Cum sorbuerint, quod mustei recusaverint, petasoni refundis.

X. PROSCIUTTO CON MOSTACCIOLI (*è dolce impastato con farina, miele, fichi e mandorle tostate*): fai il *prosciutto* lesso con 600 g circa di orzo e 25 fichi secchi. Quando sarà lessato scotennalo e con un mazzuolo rovente brucia il grasso e ungilo di miele. O meglio, mettilo in forno cosparso di miele. Quando avrà ripreso il colore metti nel tegame del passito, del pepe, un mazzetto di ruta, tempera di vino puro. Quando sarà temperato versa la metà della salsa sul prosciutto e con l'altra metà bagna i mostaccioli fatti a bocconcini. Quando saranno ben imbevuti spargi sul prosciutto ciò che avanza.

XI. LARIDI COCTURA. *Tectum aqua cum multo anetho coques, oleum modicum destillabis et modicum salis.*

XI. COTTURA DEL LARDONE. Lo cuocerai immerso in acqua con molti anici, ci verserai poco olio e poco sale.

XII. IECINORA SIVE PULMONES. Iecinora haedina vel agnina *sic coques: aquam mulsam facies, et ova et partem lactis admisces eis ut incisa iecinera sorbeant. Coques ex oenogaro, pipere asperso, et inferes.* Aliter in pulmonibus*: ex lacte lavas pulmones et colas quod capere possunt, et confringis ova duo cruda, salis grana pauca, mellis ligulam, et simul commisces et imples pulmones, elixas et concidis. Teres piper, suffundis liquamen, passum, merum. Pulmones confringis et hoc oenogaro perfundis.*

XII. FEGATI E POLMONI. Così cuocerai il *fegato di capretto e d'agnello*: prepara acqua mielata e mescolaci delle uova e una parte di latte per farlo assorbire al fegato tagliato. Cuoci in salsa acida, cosparso di pepe e servi.

Altro modo per il polmone: lava nel latte il polmone calcolando quanto ne può occorrere. Sbatti due uova crude, pochi grani di sale, un cucchiaino di

miele e mescola di Salsa, di passito, di vino puro. Spezzetta i polmoni e bagnali con salsa acida di vino.

XIII. DULCIA DOMESTICA ET MELCAE. Dulcia domestica*: palmulas vel dactylos excepto semine, nuce vel nucleis vel pipere trito infercies. Sale foris contingis, frigis in melle cocto, et inferes.* Aliter dulcia*: musteos afros optimos rades et in lacte infundis. Cum biberint, in furnum mittis, ne arescant, modice. Eximes eos calidos, melle perfundis, compungis ut bibant. Piper aspergis et inferes.* Aliter dulcia*: siligineos rasos frangis, et buccellas maiores facies. In lacte infundis, frigis, ex oleo, mel superfundis et inferes.* Aliter dulcia*: piperato mittis mel, merum, passum, rutam. Eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam. Concisas nuces abellanas tostas adicies, et inferes.* Aliter dulcia*: piper, nucleos, mel, rutam et passum teres, cum lacte et tracta coques. Coagulum coque cum modicis ovis. Perfusum melle, aspersum pipere inferes.* Aliter dulcia*: accipies similam, coques et in aqua calida, ita ut durissimam pultem facias, deinde in patellam expandis. Cum refrixerit, concidis quasi ad dulcia et frigis in oleo optimo. Levas, perfundis mel, piper aspergis et inferes. Melius feceris, si lac pro aqua miseris.* Tyropatinam*: accipies lac, quod adversus patinam aestimabis, temperabis lac cum melle quasi ad lactantia, ova quinque ad sextarium mittis, si ad heminam, ova tria. In lacte dissolvis ita ut unum corpus facias, in cumana colas et igni lento coques. Cum duxerit ad se, piper aspargis et inferes.* Ova spongia ex lacte*: ova quattuor, lactis heminam, olei unciam in se dissolvis, ita ut unum corpus facias. In patellam subtilem adicies olei modicum, facies ut bulliat, et adicies impensam quam parasti. Una parte cum fuerit coctum, in disco vertes, melle perfundis, piper aspargis et inferes.* Melca*… stum pipere et liquamine, vel sale, oleo et coriandro.*

XIII. DOLCI CASALINGHI CON MIELE. *Dolci casalinghi*: prendi palmule o datteri. Togli il nocciolo e riempili con un trito di noci o di pinoli o di pepe. Salali all'esterno, friggili nel miele cotto e porta in tavola.

Altri dolci: raschia bei sedani e mettili nel latte. Quando si saranno imbevuti mettili nel forno in modo che non si secchino. Levali caldi e cospargili di miele, pungili perché si imbevano. Cospargi di pepe e servi.

Altri dolci: spezza del pane di siligine cui avrai tolto la corteccia e fanne grandi pezzi. Bagna col latte, friggi nell'olio, rinvoltali nel miele e porta in tavola.

Altri dolci: trita pepe, pinoli, miele, ruta e mescola col passito. Cuoci nel latte e con una sfoglia di pane. Cuoci quando tutto si sarà rappreso con poche uova. Bagna nel miele e porta in tavola coperto di pepe.

Altri dolci: prendi fior di farina e cuocila in acqua calda in modo da farne una pasta calda; poi distendila in padella. Quando si sarà raffreddata tagliala a forma di dolci (*cioè a bocconcini*) e friggila nel migliore olio caldo. Toglila, bagnala di miele, cospargila di pepe e porta in tavola. Farai meglio se userai latte invece di acqua.

Piatto di formaggio: prendi del latte quanto pensi ne contenga la padella, temperalo col miele come si fa col formaggio; cinque uova per 600 g di latte. Se la padella ne conterrà minor quantità ne metterai tre. Sciogli nel latte in modo da farne un solo impasto. Versa nella cumana e cuoci a fuoco lento. Quando il tutto si sarà ritirato cospargi di pepe e servi.

Ova spugnone (così i Romani chiamavano la frittata col latte): sciogli quattro uova con sei tazze di latte e 300 g d'olio in modo che facciano un sol corpo. Metti poco olio in una padella sottile, fallo bollire e gettaci il composto che preparasti. Quando sarà cotto da una parte capovolgilo in un piatto, bagnalo di miele, cospargilo di pepe e porta in tavola.

Latte cagliato con droghe: (*manca il testo*) con pepe e Salsa, o con sale, olio e coriandolo.

XIV. BULBOS. Bulbos *oleo, liquamine, aceto inferes, modico cumino asperso.* Aliter*: bulbos tundes atque ex aqua coques, deinde oleo frigis. Ius sic facies: thymum, puleium, piper, origanum, mel, acetum modice et, si placet, et modice liquamen. Piper aspargis et inferes.* Aliter*: bulbos elixas in pultarium pressos, mittis thymum, origanum, mel, acetum, defritum, catyotam, liquamen et oleum modice. Piper aspargis et inferes. [Varro: «si quid de bulbis» dixi: «in aqua, qui Veneris ostium quaerunt», deinde ut legitimis nuptiis in cena ponuntur, sed et cum nucleis pineis aut cum erucae suco etpipere.]* Aliter, Bulbos frictos*: oenogaro inferes.*

XIV. BULBI (*o castagne di terra*): prepara i *bulbi* con olio, Salsa, aceto; cospargili di poco cumino.

Altro modo: pesta i bulbi e scottali in acqua e friggili – poi – in poco olio. Fai questa salsa: timo, puleggio, pepe, origano, miele, poco aceto, se ti piace e poca Salsa. Cospargi di pepe e porta in tavola.

Altro modo: lessa i bulbi e pressali in una pentola, mettici del timo, dell'origano, del miele, dell'aceto e del mosto cotto, con cariota, Salsa e poco olio. Cospargi di pepe e porta in tavola. (*Varrone dice – è un'aggiunta ai margini dell'archetipo – che i bulbi cotti in acqua aprono le porte di Venere e* quindi si comprende come venissero usati nella cena delle nozze legittime; a questi è bene aggiungere pinoli o succo di rughetta e pepe.)

Altro modo: i bulbi fritti portali in tavola con salsa acida.

XV. FUNGI FARNEI VEL BOLETI. Fungi farnei*: elixi, calidi, exsiccati oenogaro pipere accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras.* In fungis farneis*: piper, caroenum, acetum et oleum.* Aliter fungi farnei*: elixi ex sale, oleo, mero, coriandro conciso inferuntur.* Boletos fungos*: caroenum, fasciculum coriandri viridis. Ubi ferbuerint, exempto fasciculo inferes.* Boletos aliter*: calyculos eorum liquamine vel sale aspersos inferunt.* Boletos aliter*: thyrsos eorum concisos in patellam novam perfundis, addito pipere, ligustico, modico melle. Liquamine temperabis. Oleum modice.*

XV. FUNGHI DI FARNIA (*cioè quelli nati ai piedi del frassino*) O BOLETI (*funghi morecci o ovoli*). *Funghi di farnia*: lessali e ancor caldi seccali e mettili nella salsa acida di vino col pepe, quando avrai tritato il pepe con la Salsa.

Ancora funghi di farnia: pepe, mosto, aceto e olio.

Ancora funghi di farnia: lessali col sale, con l'olio, col vino e col coriandolo battuto.

Funghi boleti: (*cuocili*) col mosto e con un fascio di coriandolo verde. Quando avranno bollito servi in tavola dopo aver tolto il mazzetto.

Altro modo per i boleti: porta in tavola i loro piccoli involucri pieni di Salsa e cosparsi di sale.

Altro modo per i boleti: tagliuzza i gambi in una padella nuova; aggiungi pepe, ligustico, poco miele. Tempera con la Salsa. Aggiungi poco olio.

XVI. TUBERA. Tubera *radis, elixas, sale aspergis, et surculo infiges. Subassas, et mittes in caccabum oleum, liquamen, caroenum, vinum, piper et mel. Cum ferbuerit, amulo obligas.* Tubera *exornas et inferes.* Aliter tubera*: elixas et, asperso sale, in surculis adfigis et subassas. Et mittes in caccabum liquamen, oleum viride, caroenum, vinum modice et piper confractum et mellis modicum, et ferveat. Cum ferbuerit, amulo obligas, et tubera compunges, ut combibant illud. Exornas. Cum bene sorbuerint, inferes. Si volueris, eadem tubera omento porcino involves et assabis et sic inferes.* Aliter tubera*: oenogarum, piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum, oleum modice. Calefacies.* Aliter tubera*: piper, mentam, rutam, mel, oleum, vinum modicum. Calefacies et inferes.* Aliter tubera*: piper, cuminum, silfi, mentam, apium, rutam, mel, acetum vel vinum, salem vel liquamen et oleum modice.*

XVI. TUBERI (*tartufi*): raschia i *tuberi*, scottali cospargili di sale e infilzali in uno stecco. Mettili nel tegame dell'olio, della Salsa, del vino dolce cotto, del vino puro, del pepe e del miele. Guarnisci i tartufi e portali in tavola.

Altro modo per i tartufi: scottali e cospargili di sale; infilzali in uno stecco e falli arrostire. Metti in un tegame la Salsa, olio verde, vino dolce cotto, poco vino puro, pepe tritato e poco miele. Fai cuocere. Quando bollirà rendi denso con l'amido e pungili perché se ne imbevano. Guarniscili. Quando saranno ben imbevuti, portali in tavola. Se vuoi, avvolgi gli stessi tartufi nella rete di porco, falli arrostire e servi.

Altri tartufi: salsa cruda, pepe, ligustico, coriandolo, ruta, Salsa, miele, poco olio, vino. Riscalda.

Altri tartufi: pepe, menta, ruta, miele, olio, poco vino. Fai riscaldare e porta in tavola.

Altri tartufi: scottali col porro, poi mettici del sale, del pepe, del cumino, silfio, menta, sedano, ruta, miele, aceto o vino, sale o Salsa e poco olio.

XVII. IN COLOCASIO. In colocasio*: piper, cuminum, rutam, mel, liquamen, olei modicum. Cum ferbuerit, amulo obligas.*

XVII. COLOCASIA. Per la *colocasia*: pepe, cumino, ruta, miele, Salsa, poco olio. Quando bollirà, stringi con l'amido.

XVIII. COCLEAS. Cocleas lacte pastas*: accipies cocleas, spongizabis, membranam toles, ut possint prodire. Adicies in vas lac et salem uno die, ceteris diebus in lac per se, et omni hora mundabis stercus. Cum pastae fuerint, ut non possint se retrahere, ex oleo friges. Mittes oenogarum. Similiter et pulpa pasci possunt.* Cocleas*: sale puro et oleo assabis cocleas: lasere, liquamine, pipere, oleo suffundis.* Cocleas assas*: liquamine, pipere, cumino, suffundis adsidue.* Aliter cocleas*: viventes in lac siligineum infundes: ubi pastae fuerint, coques.*

XVIII. CHIOCCIOLE. *Chiocciole nutrite di latte*: prendi delle chiocciole puliscile con la spugna, togli la membrana perché possano uscire. Mettile in una pentola col latte e del sale per un giorno, per altri giorni ci metterai solo latte e ogni ora le ripulirai degli escrementi. Quando saranno nutrite in modo che non potranno più entrare nel guscio, friggile nell'olio. Mettile in salsa acida. Così le potrai nutrire anche di carne.

Chiocciole: col sale puro e con l'olio le arrostirai, le condirai con laser, Salsa, pepe e olio.

Chiocciole arrostite: bagnerai di Salsa e le cospargerai di cumino, di pepe.

Altro modo: ancor vive immergile in un misto di latte e di segala; quando sono ben nutrite cuocile.

XIX. OVA. Ova frixa*: oenogarata.* Ova elixa*: liquamine, oleo, mero vel ex liquamine, pipere, lasere.* In ovis hapalis*: piper, ligusticum, nucleos infusos. Suffundes mel, acetum: liquamine temperabis.*

XIX. UOVA. *Uova fritte*: con salsa acida di vino. *Uova lesse*: con Salsa, olio, vino o Salsa, pepe e laser.

Uova tenere: pepe, ligustico e pinoli e mettile in fusione. Bagnale col miele e con aceto; temperale di Salsa.

LIBER OCTAVUS

Tetrapus

I. IN APRO. Aper ita conditur*: spongiatur, et sic aspergitur ei sal et cuminum frictum, et sic manet. Alia die mittitur in furnum. Cum coctus fuerit, perfunditur piper tritum [condimentum aprunum] mel, liquamen, caroenum et passum.* Aliter in apro*: aqua marina cum ramulis lauri aprum elixas quousque madescat. Corium ei tolles. Cum sale, sinapi, aceto inferes.* Aliter in apro*: teres piper, ligusticum, origanum, bacas myrtae exenteratas, coriandrum, cepas, suffundes mel, vinum, liquamen, oleum modice, calefacies, amulo obligas. Aprum in furno coctum perfundes. Hoc et in omne genus carnis ferinae facies.* In aprum assum iura ferventia facies sic*: piper, cuminum frictum, apii semen, mentam, thymum, satureiam, cneci flos, nucleos, tostos vel amygdala tosta, mel, vinum, liquamen, acetum oleum modice.* Aliter in aprum assum iura ferventia*: piper, ligusticum, apii semen, mentam, thymum, nucleos tostos, vinum, acetum, liquamen et oleum modice. Cum ius simplex bullierit, tunc triturae globum mittes et agitas cepae et rutae fasciculo. Si volueris pinguius facere, obligas ius albo ovorum liquido, moves paulatim, aspergis piper tritum et inferes.* Ius in aprum elixum*: piper, ligusticum, cuminum, silfi, origanum, nucleos, caryotam, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum.* Ius frigidum in aprum elixum*: piper, careum, ligusticum, coriandri semen frictum, anethi semen et thymum, origanum, silfi modicum, erucae semen plusculum, suffundes merum, condimenta viridia modica, cepam, ponticas vel amygdala fricta, dactylum, mel, acetum, merum modicum, coloras defrito, liquamen, oleum.* Aliter ius in apro*: teres piper, ligusticum, origanum, apii semen, laseris radicem, cuminum, feniculi semen, rutam, liquamen, vinum, passum. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, amulo obligas. Aprum intro foras tanges et inferes.* Perna apruna ita impletur terentina*: per articulum pernae palum mittes ita ut cutem a carne separes, ut possit condimentum accipere per cornulum et universa impleatur.*

Teres piper, bacam lauri, rutam; si volueris, laser adicies, liquamen optimum, caroenum et olei viridis guttas. Cum impleta fuerit, constringitur illa pars, qua impleta est, ex lino et mittitur in zemam. Elixatur in aqua marina cum lauri turionibus et anetho.

LIBRO OTTAVO

I quadrupedi

I. IL CINGHIALE. Il *cinghiale* si condisce così: va lavato con la spugna e si cosparge di sale e di comino fritto; si lascia così. Il giorno dopo si mette in forno. Quando sarà cotto si cospargerà di pepe tritato, di miele, di Salsa, di vino dolce e di vino passito.

Altro modo per il cinghiale: lesserai il cinghiale in acqua marina con ramoscelli d'alloro, finché divenga tenero. Togli la pelle. Servilo con sale, senape e aceto.

Altro modo per il cinghiale: trita del pepe, del ligustico, dell'origano, delle bacche di mirto snocciolate, coriandolo, cipolla; bagna col miele, col vino, con la Salsa, con poco olio, riscaldato, lega con amido. Versa sul cinghiale cotto in forno. Così farai con altro tipo di carne selvatica.

Cinghiale arrosto con salsa bollente: pepe, cumino fritto, seme di sedano, menta, timo, santoreggia, fiore di gruoco, pinoli tostati e mandorle tostate, miele, vino, Salsa, aceto, poco olio.

Altro modo di salsa bollente: pepe, ligustico, seme di sedano, menta, timo, pinoli tostati, vino, aceto, Salsa e poco olio. Quando la salsa semplice ha bollito, allora gettavi in mucchio il trito e mescola con un mazzetto di cipolla e di ruta. Se la vorrai fare compatta mescolaci il sugo bianco liquido delle uova, mescola un poco e cospargi di pepe tritato e porta in tavola.

Salsa per cinghiale lesso: pepe, ligustico, cumino, silfio, origano, pinoli, cariota, miele, senape, aceto, Salsa, olio.

Salsa fredda per cinghiale lesso: pepe, carvi, ligustico, seme di anaci, seme di sedano, timo, origano, cipolla, miele, aceto, senape, Salsa, olio.

Altra salsa fredda per cinghiale arrosto: pepe, ligustico, cumino, seme di anaci e timo, origano, poco silfio, seme di ruchetta alquanto di più; bagna con vino puro; pochi condimenti verdi, cipolla, noci del Ponto (*sono le nocciole = pontica*) o mandorle fritte, datteri, miele, aceto, poco vino puro, colora col mosto cotto. Metti Salsa e olio.

Altra salsa per cinghiale: trita del pepe, del ligustico, dell'origano, del seme di sedano, della radice di laser, del cumino, del seme di finocchio, della ruta, della Salsa, del vino e del passito. Fai in modo che bolla. Quando avrà bollito, lega con l'amido. Bagna il cinghiale dentro e fuori e porta in tavola.

Prosciutto di cinghiale riempito alla tarantina: attraverso le congiunture del prosciutto infila un palo così da separargli la pelle dalla carne perché il condimento possa essere colato – con un imbuto – e si riempia il tutto. Trita pepe, una bacca di alloro, della ruta; se vorrai aggiungici del laser e dell'ottima Salsa, vino dolce cotto e gocce di olio verde. Quando sarà riempito, costringerai quella parte che è riempita col lino e lo metterai in una pentola. Lessa in acqua marina con cime di lauro e di aneto.

II. IN CERVO. Ius in cervum*: teres piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, feniculi semen, fricabis, suffundes liquamen, vinum, passum, oleum modice. Cum ferbuerit, amulo obligas. Cervum coctum intro foras tanges et inferes.* In platonem *similiter et in omne genus venationis eadem conditura uteris.* Aliter*: cervum elixabis et subassabis. Terespiper, ligusticum, careum, apii semen, suffundes mel, acetum, liquamen, oleum, calefactum amulo obligas et carnem perfundes.* Ius in cervo*: piper, ligusticum, cepulam, origanum, nucleos, caryotas, mel, liquamen sinape, acetum, oleum.* Cervinae conditura*: piper, cuminum, condimentum, petroselinum, cepam, rutam, mel, liquamen, mentam, passum, caroenum et oleum modice. Amulo obligas, cum iam bullit.* Iura ferventia in cervo*: piper, ligusticum, petroselinum, cuminum, nucleos tostos aut amygdala. † Suffundes mel, acetum, vinum, oleum modice, liquamen, et agitabis.* Embamma in cervinam assam*: piper, nardostachyum, folium, apii semen, cepam aridam, rutam viridem, mel, acetum, liquamen, † adiectam, caryotam, uvam passam et oleum.* Aliter in cervum assum iura ferventia*:*

piper, ligusticum, petroselinum, damascena macerata, vinum, mel, acetum, liquamen, oleum modice. Agitabis porro et satureia.

II. CERVO. *Salsa per cervo*: trita il pepe, il ligustico, il carvi, l'origano, il seme di sedano, la radice di laser, il seme del finocchio; manipola; bagna con la Salsa, col vino, col passito e con poco olio. Quando avrà bollito, condensa con l'amido. Tocca dentro e fuori il cervo cotto e porta in tavola. Uguale farai per il daino e per ogni specie di selvaggina che dovrai condire.

Altro modo: lesserai il cervo e poi lo arrostirai. Trita del pepe, del ligustro, del carvi, del seme di sedano; bagna col miele, con l'aceto, con la Salsa e con l'olio; appena riscalda gettaci l'amido e rinvoltaci la carne.

Salsa per cervo: pepe, ligustico, cipolla, origano, pinoli, cariota, miele, Salsa, senape, aceto, olio.

Condimento per carne di cervo: pepe, cumino, condimento, prezzemolo, cipolla, ruta, miele, Salsa, menta, passito, mosto, poco olio. Lega con l'amido quando già bolle.

Salsa bollente per cervo: pepe, ligustico, prezzemolo, cumino, pinoli tostati o mandorle. Bagna col miele, con aceto, con vino, con poco olio e con Salsa. Gira bene.

Salsa acida per cervo arrosto: pepe, nardone (*spicanardo*), malabatro, seme di sedano, cipolla secca, ruta verde, miele, aceto, Salsa; aggiungi cariota, uva passa e olio.

Altra salsa bollente per cervo arrostito: pepe, ligustico, prezzemolo, prugne di Damasco macerate, vino, miele, aceto, Salsa, poco olio. Rimescola con porro e con santoreggia.

III. IN CAPREA. Ius in caprea*: piper, ligusticum, careum, cuminum, petroselinum, rutae semen, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum.* Ius in caprea assa*: piper, condimentum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, oleum modice. Amulim, cum iam bullit.* Aliter ius in caprea*: piper, condimentum, petroselinum, origanum modicum, rutam, liquamen, mel, passum et olei modicum. Amulo obligabis.*

III. CAMOSCIO. *Salsa per camoscio*: pepe, ligustico, carvi, cumino, prezzemolo, seme di ruta, miele, senape, aceto, Salsa e olio.

Salsa per camoscio: pepe, condimento, ruta, cipolla, miele, Salsa, vino passito, poco olio. Amido quando bollirà.

Altra salsa per camoscio: pepe, condimento, prezzemolo, poco origano, ruta, Salsa, miele, vino passito e poco olio. Legherai con amido.

IV. IN OVIFERO [*hoc est ovis silvatica*]. Ius in ovifero fervens*: piper, ligusticum, cuminum, mentam siccam, thymum, silfi, suffundes vinum, adicies damascena macerata, mel, vinum, liquamen, acetum, passum ad colorem, oleum. Agitabis fasciculo origani et mentae siccae.* Ius in venationibus omnibus elixis et assis*: piperis scripulos VIII, rutam, ligusticum, apii semen, iuniperum, thymum, mentam aridam scripulos senos, pulei seripulos III. Haec omnia ad levissimum pulverem rediges et in uno commisces et teres. Adicies in vasculum mel quod satis erit, et his uteris cum oxygaro.* Ius frigidum in ovifero*: piper, ligusticum, thymum, cuminum frictum, nucleos tostos, mel, acetum, liquamine et oleum piper asperges.*

IV. PECORA SELVATICA (*Ovis Ammon*). *Salsa bollente per pecora selvatica*: pepe, ligustico, cumino, menta secca, timo, silfio, bagna con vino, aggiungici prugne di Damasco macerate, miele, vino, Salsa, aceto, passito per dare colore, olio. Agiterai con un mazzetto di origano e uno di menta secca.

Salsa per tutte le specie di cacciagione lesse e arrosto: prendi una decina di chicchi di pepe, della ruta, del ligustico, del seme di sedano, del ginepro, del timo, della menta secca; di ognuno circa 10 g. Tutte queste cose riducile in polvere lievissima e mescolale insieme e trita. Aggiungi in un vaso del miele in quantità giusta e servi con salsa acida.

Salsa fredda per pecora selvatica: pepe, ligustico, timo, cumino fritto, pinoli tritati, miele, aceto e bagna con olio, Salsa e cospargi di pepe.

V. BUBULA SIVE VITELLINA. Vitellina fricta*: piper, ligusticum, apii semen, cuminum, origanum, cepam siccam, uvam passam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defritu.* Vitulinam sive bubulam cum porris vel cydoneis vel cepis vel colocasiis*: liquamen, piper, laser et olei modicum.* In vitulinam

elixam*: teres piper, ligusticum, careum, apii semen, suffundes mel, acetum, liquamen, oleum. Calefacies, amulo obligas et carnem perfundes.* Aliter in vitulina elixa*: piper, ligusticum, feniculi semen, origanum, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinapi et oleum.*

V. MANZO E VITELLA. *Vitella fritta*: pepe, ligustico, seme di sedano, cumino, origano, cipolla secca, uva passa, miele, aceto, vino, Salsa, olio e mosto cotto.

Carne di vitella o di bue con porri, cotogne o cipolle o colocasie: Salsa, pepe, laser e poco olio.

Per carni lesse di vitella: trita del pepe, del ligustico, dei carvi, del seme di sedano, bagna con miele, con aceto, con Salsa e con olio. Fai bollire, legherai con amido e ci condirai la carne.

Altro modo per vitella lessa: pepe, ligustico, semi di finocchio, origano, pinoli, cariota, miele, aceto. Salsa, senape e olio.

VI. IN HAEDO VEL AGNO. Copadia haedina sive agnina*: pipere et liquamine coques cum faseolis faratariis, liquamine, piper, lasere cum † imbracto, buccella panis et oleo modico.* Aliter haedinam sive agninam excaldatam*: mittes in caccabum copadia. Cepam, coriandrum minutatim succides, teres piper, ligusticum, cuminum, liquamen, oleum, vinum. Coques, exinanies in patina, amulo obligas. [Aliter haedinam sive agninam excaldatam]: agnina a crudo trituram mortario accipere debet, caprina autem cum coquitur accipit trituram.* Haedum sive agnum assum*: haedi cocturam cura. Ubi eum ex liquamine et oleo coxeris, incisum infundes in pipere, lasere, liquamine, oleo modice, et in craticula assabis. Eodem iure continges. Piper asparges et inferes.* Aliter haedum sive agnum assum*: piperis emunciam, asareos scripulos VI, zingiberis modicum, petroselini scripulos VI, laseris modice, liquaminis optimi heminam, olei acetabulum.* Haedus sive agnus syringiatus [id est † mammotestus]*: exossatur diligenter a gula, sic ut uter fiat, et intestina eius integra exinaniuntur, ita ut in caput intestina suffientur, et per novissimam partem stercus exinanibitur. Aqua lavantur diligenter et sic implentur admixto liquamine, et ab umeris consuitur et mittitur in clibanum. Cum coctus fuerit, perfunditur ius bulliens: lac, piper tritum, liquamen, caroenum, defritum modice, sic et oleum, et iam bullienti mittis*

amulum. Vel certe mittitur in reticulo vel in sportella et diligenter constringitur et bullienti zenae cum modico salis submittitur. Cum bene illic tres undas bullierit, levatur, et denuo bullit cum umore supra scripto. Bullient conditura perfunditur. Aliter haedus sive agnus syringiatus*: lactis sextarium unum, mellis unc. IV, piperis unc. I, salis modicum, laseris modicum. Ius in † ipsius: olei acetabulum, liquaminis acetabulum, mellis acetabulum, dactylos tritos octo, vini boni hebinam, amulum modice.* Haedus sive agnus crudus*: oleo, pipere fricabis et asparges foris salem purum multo cum coriandri semine. In furnum mittis, assatum inferes.* Haedum sive agnum tarpeianum*: antequam coquatur, ornatus consuitur. Piper, rutam, satureiam, cepam, thymum modicum. Et liquamine collues haedum, macerabis in furno aut in patella, quae oleum habeat. Cum percoxerit, perfundes in patella impensam, teres satureiam, cepam, rutam, dactylos, liquamen, vinum, caroenum, oleum. Cum bene duxerit impensam, in disco pones, piper asperges et inferes.* Haedum sive agnum parthicum*: mittes in furnum. Teres piper, rutam, cepam, satureiam, damascena enucleata, laseris modicum, vinum, liquamen, et oleum. Fervens colluitur in disco, ex acuto sumitur.* Haedum laureatum ex lacte*: haedum curas, exossas, interanea eius cum coagulo tolles, lavas. Adicies in mortarium piper, ligusticum, laseris radicem, bacas lauri duas, pyrethri modicum, cerebella duo vel tria. Haec omnia teres, suffundes liquamen, temperabis ex sale. Super trituram colas lactis sextarios duos, mellis ligulas duas. Hac impensa intestina reples et super haedum componis in gyro, et omento vel charta cooperis, surclas. In caccabum vel patellam compones haedum, adicies liquamen, oleum, vinum. Cum ad mediam cocturam venerit, teres piper, ligusticum, et ius de suo sibi suffundes. Mittes defriti modicum, teres, reexinanies in caccabum. Cum percoctus fuerit, exornas, amulo obligas et inferes.*

VI. CAPRETTO O AGNELLO. *Copadia (intingolo di carne tritata) di capretto o di agnello*: cuocila con pepe e Salsa; uniscivi i fagioli disfatti nel farro con Salsa, pepe, laser, salsa acida, bocconcini di pane e poco olio.

Altro modo per carne di capretto e di agnello riscaldata: mettilo nel tegame tagliato a piccoli pezzi. Trita fine la cipolla, il coriandolo, il pepe, il

ligustico, il cumino, la Salsa; aggiungi olio e vino. Cuoci, versa nel piatto e stringi con amido.

Altro modo per carne di capretto e di agnello riscaldata: la carne cruda dell'agnello deve ricevere il trito del mortaio, la caprina – invece – deve riceverlo quando è cotta.

Capretto e agnello arrostito; cottura del capretto: quando lo avrai cotto nella Salsa e nell'olio, dopo averlo inciso mettilo in fusione con pepe, laser, Salsa, poco olio e lo farai arrostire in gratella. Lo bagnerai con lo stesso condimento. Lo cospargerai di pepe e lo porterai in tavola.

Altro modo per capretto e agnello arrostiti: 15 gr di pepe, una cucchiaiata di asaro, poco zenzero, un pugnello di prezzemolo, poco laser, mezzo bicchiere di ottima Salsa, due cucchiai d'olio.

Agnello e capretto siringati (cioè svuotati): si disossi diligentemente dalla gola in modo che l'animale diventi un otre; gli intestini usciranno integri e fai in modo che escano dalla testa gonfiati; farai uscire lo sterco dall'altra parte. Lavalo bene con l'acqua e riempilo mescolando la Salsa; cuci il taglio dalle spalle e mettilo in forno. Quando sarà cotto, bagnalo del suo stesso sugo mescolato a latte bollente e pepe tritato, Salsa, vino dolce, poco mosto cotto e così l'olio e mentre la salsa bolle gettaci l'amido. Si può mettere in un sacco di rete o in una sporta e si stringa bene e si getti in una pentola con poco sale. Quando avrà fatto due o tre bollori, levalo. Metti a bollire di nuovo il sugo suddetto e versaci sopra il condimento bollente.

Altro modo per svuotare il capretto o l'agnello: 60 g di latte, 120 g di miele, 30 g di pepe, poco sale, poco laser. Fai il sugo così: due cucchiai d'olio, due di Salsa, due di miele, otto datteri tritati, un bicchiere di vino buono e poco amido.

Capretto o agnello crudo: con l'olio triterai del pepe e spargerai bene di fuori molto sale puro con seme di coriandolo. Metti in forno e portalo in tavola arrostito.

Capretto o agnello tarpeiano (dal nome della rupe Tarpeia o di un personaggio o di un colle?): prima di cuocerlo preparalo cucito con pepe, santoreggia, ruta, cipolla, poco timo. Bagna il capretto con Salsa; lo farai macerare nel forno o in padella con olio. Quando sarà quasi cotto, versagli

sopra il misto di santoreggia tritata, cipolla, ruta, Salsa, datteri, vino, mosto cotto o olio. Quando il misto sarà indurito, mettilo nel piatto, cospargi di pepe e servi.

Capretto o agnello partico: mettilo nel forno. Trita pepe, ruta, cipolla, santoreggia, prugne di Damasco snocciolate, poco laser, vino, Salsa, olio. Mettilo sul piatto e bagnalo di vino bollente. Si mangia con aceto.

Capretto con alloro e latte: pulisci il capretto disossato, togli i suoi visceri col coagulo, lavalo. Metti nel mortaio pepe, ligustico, radice di laser, due bacche d'alloro, poco piretro, due o tre cervella. Trita il tutto, bagna con Salsa, tempera con sale. Sopra il trito cola 120 g di latte e due cucchiai di miele. Con questo intriso riempi gli intestini e avvolgili attorno al capretto, copri con la rete e con carta, ferma con stecchi. Metti il capretto nel tegame o in padella e gettaci della Salsa, dell'olio e del vino. Quando sarà a mezza cottura, trita del pepe, del ligustico e mescolali al suo stesso sugo. Aggiungi poco mosto cotto, trita e versa nel tegame. Quando la cottura sarà ultimata, accomodalo, legalo con amido e servi.

VII. IN PORCELLO. Porcellum farsilem duobus generibus*: curas, a gutture exenteras, a cervice ornas. Antequam praedures, subaperies auriculam sub cutem, mittes impensam Terentinam in vesicam bubulam et fistulam aviarii rostro vesicae alligabis, per quam exprimes in aurem quantum ceperit. Post a charta praecludes et infiblabis et praeparabis aliam impensam. Sic facies: teres piper, ligusticum, origanum, laseris radicem modicum, suffundes liquamen, adicies cerebella cocta, ova cruda, alicam coctam, ius de suo sibi, si fuerint, aucellas. Nucleos, piper integrum; liquamine temperas. Imples porcellum, charta obduras et fiblas. Mittes in furnum. Cum coctus fuerit, exornas, perunges et inferes.* Aliter porcellum*: Salem, cuminum, laser.* Porcellum liquaminatum*: de porcello eicis utriculum, ita ut aliquae pulpae in eo remaneant. Teres piper, ligusticum, origanum, suffundes liquamen, adicies unum cerebellum, ova duo, misces in se. Porcellum praeduratum imples fiblabis, in sportella ferventi olae submitis. Cocto fiblas tolles, ut ius ex ipso manere possit. Pipere aspersum inferes.* Porcellum elixum farsilem*: de porcello utriculum eicies, praeduras. Teres piper, ligusticum, origanum, suffundes liquamen, cerebella cocta quod satis sit, similiter ova dissolves,*

liquamine temperabis, farcimina cocta integra praecides. Sed ante porcellum praeduratum liquamine delavas, deinde imples, infiblas, in sportella ferventi ollae submittes. Coctum, spongizas, sine pipere inferes. Porcellum assum tractomelinum*: porcellum curatum a guttere exenteras, siccas. Teres piperis unciam, mel, vinum, impones ut ferveat, tractam siccatam confringes et partibus caccabo permisces. Agitabis surculo lauri viridis, tam diu coques, donec levis fiat et impinguet. Hac impensa porcellum imples, surculas, obduras charta, in furnum mittes, exornas et inferes.* Porcellum lacte pastum elixum calidum iure frigido crudo apiciano*: adicies in mortarium piper, ligusticum, coriandri semen, mentam, rutam, fricabis, suffundes liquamen, adicies mel, vinum, et liquamine temperabis. Porcellum elixum ferventem sabano mundo siccatum perfundes et inferes.* Porcellum vitellianum*: porcellum ornas quasi aprum sale asperges, in furno assas. Adicies in mortarium piper, ligusticum, suffundes liquamen, vino et passo temperabis. In caccabo cum olei pusillo ferveat. Et porcellum assum iure asperges, ita ut sub cute ius recipit.* Porcellum flaccianum*: porcellum ornas in modum apri, sale asperges et in furnum mittes. Dum coquitur, adicies in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, rutam viridem, fricabis, suffundes liquamen, vino et passo temperabis. In caccabo cum olei modico ferveat. Amulo obligas. Porcellum cocto ab ossibus tanges, apii semen teres ita ut fiat pulvis, asperges et inferes.* Porcellum laureatum*: porcellum exossas, quasi oenogaratum ornas, praeduras. Laurum viridem in medio franges, satis in furno assas, et mittes in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, bacas lauri. Fricabis, suffundes liquamen, et vino et passo temperabis. Adicies in caccabo cum olei modico, ut ferveat. Obligas. Porcellum lauro eximes et iure ab ossibus tanges et inferes.* Porcellum frontinianum*: exossas, praeduras, ornas. Adicies in caccabum liquamen, vinum, obligas fasciculum porri, anethi, media coctura mittes defritum. Coctum lavas et siccum mittes. Piper asperges et inferes.* Porcellum aenococtum*: porcellum praeduras, ornas; adicies in caccabum oleum, liquamen, vinum, aquam, obligas fasciculum porri, coriandri, media coctura colorabis defrito. Adicies in mortarium piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, fricabis, suffundes liquamen, ius de suo sibi; vino et passo temperabis; exinanies in caccabum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit,*

amulo obligas. Porcellum compositum in patina perfundes, piper asperges et inferes. Porcellum celsinianum*: ornas, infundes pipere, ruta, cepa, satureia, sicuto † suo, et ova infundes per auriculam, et ex pipere, liquamine, vino modico in acetabulum temperas, et sumes.* Porcellum assum*: teres piper, rutam, satureiam, cepam, ovorum coctorum media, liquamen, vinum, oleum, conditum. Bulliat. Conditura porcellum in boletari perfundes et inferes.* Porcellum hortolanum*: porcellus hortolanus exossatur per gulam in modum utris. Mittitur in eo pullus isiciatus particulatim concisus, turdi, ficedulae, isicia de pulpa sua, lucanicae, dactyli exossati, fabriles bulbi, cocleae exemptae, malvae, betae, porri, apium, cauliculi elixi, coriandrum, piper integrum, nuclei, ova XV superinfunduntur, liquamen piperatum. In furno assatur. Deinde a dorso scinditur, et iure hoc perfunditur. Piper teritur, ruta, liquamen, passum, mel, oleum modicum. Cum bullierit, amulum mittitur.* Ius frigidum in porcellum elixum ita facies*: teres piper, careum, anethum, origanum modice, nucleos pineos, suffundes acetum, liquamen, caryotam, mel, sinape factum, superstillabis oleum, piper asperges et inferes.* Porcellum traianum sic facies*: exossas porcellum et aptabis sicuti aenococtum et ad fumum suspendes, et adpendeas, et quantum adpendeas, tantum salis in ollam mittis. Et elixas ut coquatur, et siccum in lance inferes pro salso recente.* In porcello lactante*: piperis unc. I, vini heminam, olei optimi acetabulum maius, liquaminis acetabulum, aceti acetabulum minus.*

VII. LATTONZOLO, PORCHETTA, MAIALE. *Lattonzolo farcito in due modi*: puliscilo; svuotalo dalla gola e prepara il collo. Prima che indurisca apri l'orecchio sotto la cute; mettici del ripieno alla tarantina in una vescica di bue e legherai un cannello da allevatore di polli al collo della vescica attraverso la quale getterai nell'orecchio quanto ne può contenere. Poi chiuderai con della carta e legherai e preparerai altro ripieno. Fallo così: trita del pepe, del ligustico, dell'origano, poca radice di laser; bagnerai con Salsa; aggiungerai cervella scottate, uova crude, della spelta cotta, il suo stesso sugo e uccelletti, se ne hai. Pinoli, pepe a chicchi e condisci con la Salsa. Riempirai il lattonzolo; tappa con carta e lega. Metti in forno. Quando sarà cotto preparalo; ungilo bene e servi.

Lattonzolo in altro modo: sale, cumino, laser.

Maiale in salsa: togli dal maiale il ventricolo in modo che rimangano le parti polpose. Trita pepe, ligustico, origano; bagna di Salsa; aggiungici un cervello, due uova, mescola bene il tutto. Riempi il porcello prima che indurisca, legalo con fermagli – e chiuso in un sacchetto – mettilo in una pentola bollente. Una volta cotto, togli i fermagli perché possa uscire il sugo; coprilo di pepe e porta in tavola.

Porchetta lessa farcita: togli il ventricolo alla porchetta e lasciala frollare. Trita del pepe, col ligustico e con l'origano; bagna di Salsa, aggiungi le cervella scottate quante ne siano sufficienti, così per le uova che mescolerai; tempererai con la Salsa, sminuzzerai salsicce cotte intere. Ma prima lava la porchetta frollata con la Salsa, poi riempila, legala con fermagli, mettila in un sacchetto e falla cuocere in una pentola rovente. Cotta, taglia i fermagli e servila senza pepe.

Lattonzolo arrosto con pasta e miele: svuotato dalla gola il lattonzolo, lavalo e asciugalo. Trita 30 g di pepe, di miele, di vino e metti il tutto a bollire. Spezza una sfoglia secca e mettila a pezzi nel tegame. Gira bene con un rametto di alloro fresco finché sarà cotto; allora, diventerà lieve e pingue. Riempi con questo impasto il lattonzolo, chiudi con gli stecchi. Ottura con la carta, metti in forno. Prepara e servi.

Lattonzolo allevato col latte, lessato e servito con salsa apiciana fredda e cruda: metti nel mortaio del pepe col ligustico, del seme di coriandolo, della menta, della ruta; mescola e diffondi la Salsa, aggiungi miele, vino e tempera con Salsa. Riempi il lattonzolo lesso ancora caldo dopo averlo asciugato con un tovagliolo pulito e servi.

Maiale alla vitelliana: prepara il maiale come se fosse un cinghiale cospargendolo di sale e arrostiscilo in forno. Getta nel mortaio del pepe, del ligustico e diffondi di Salsa, tempera col vino e col passito. Fallo bollire nel tegame con poco olio. Cospargi il maiale arrosto del suo stesso sugo in modo che penetri sotto la pelle.

Maiale flacciano (da Flaccio Ordeonio, contemporaneo di Vitellio): prepara il maiale come se fosse un cinghiale, cospargilo di sale, e mettilo in forno. Mentre cuoce mescola nel mortaio del pepe, del ligustico, del carvi, del seme di sedano, della radice di laser, della ruta fresca; manipola; bagna di Salsa e stempera col vino e col passito. Fallo bollire nel tegame con poco

olio; legalo con amido. Bagna il maiale, dopo cotto, con brodo delle sue ossa, trita seme di sedano fino a polverizzarlo, cospargilo e servi.

Maiale laureato: disossa il maiale e preparalo con salsa acida di vino; fallo frollare. Spezza rami freschi d'alloro; arrostiscilo abbastanza in forno e metti nel mortaio del pepe, del ligustico, del carvi, del seme di sedano, della radice di laser e bacche d'alloro. Trita il tutto. Bagna con Salsa e tempera con vino e passito. Adagialo nel tegame con poco olio e fallo cuocere. Fai bollire. Togli al maiale l'alloro e bagnalo appena con brodo di ossa e servi.

Maiale frontiano (dal nome di Giulio Frontino, pretore urbano di Vitellio): disossalo; fallo frollare, preparalo. Metti nel tegame della Salsa e del vino, aggiungi un mazzetto di porri, di aneto e a mezza cottura mettici del mosto cotto. Lavalo e cuocilo, quando è cotto servilo asciutto. Cospargilo di pepe e portalo in tavola.

Maiale cotto nel vino: fallo frollare e preparalo; metti nel tegame dell'olio, della Salsa, del vino e dell'acqua. Aggiungi un mazzetto di porri, di coriandolo; a mezza cottura colorerai col mosto cotto. Metti nel mortaio del pepe, del ligustico, dei carvi, dell'origano, del seme di sedano della radice di laser; mescolerai e bagnerai di Salsa e del suo stesso sugo; stempererai col vino e col passito; verserai nel tegame e farai in modo che bolla; quando avrà bollito, lega con amido. Versa il tutto sul maiale preparato sul vassoio; cospargilo di pepe e servi.

Maiale celsiniano (forse si riferisce a Celsino, uno dei Vitelliani): prepara e cospargi di pepe, di ruta, cipolla, santoreggia, zenzero; sbatti delle uova e falle passare dall'orecchio. Prepara pepe, Salsa e poco vino nel tegame e così lo mangerai.

Maiale arrostito: trita del pepe, della ruta, della santoreggia, della cipolla, tuorli d'uova cotte, Salsa, vino, olio, condimento. Fai bollire. Bagna nel tegame il maiale con dentro questo condimento e servi.

Maiale ortolano: il maiale ortolano va disossato per la gola come se fosse un otre. Va aggiunto ad esso un pollo ripieno, tagliato a pezzetti, di tordi, di beccafichi, di salsicce e della sua stessa carne, di lucaniche, di datteri disossati, di bulbi fabrili (*affumicati e seccati al fumo della cucina*), chiocciole sgusciate, malva, biete, porri, sedano, cavoletti lessati,

coriandolo, pepe a chicchi, pinoli; bagna il tutto con 15 uova, e Salsa cui avrai aggiunto dello zenzero; ci aggiungerai delle uova tritate. Cuoci e rassoda. Arrostiscilo in forno. Poi lo taglierai sul dorso e lo bagnerai con questa salsa: mescola del passito con miele e poco olio. Quando bollirà legalo con l'amido.

La salsa fredda per maiale lessato falla così: trita del pepe, dei carvi, dell'aneto, poco origano, pinoli, bagna con aceto, Salsa, cariota, miele, senape; stillerai l'olio; aspergerai di pepe e porterai in tavola.

Maiale traianeo o taricano (cioè «salato»): disosserai il maiale e lo preparerai come se dovesse esser cotto nel vino, sospendilo al fumo (*del focolare*) e pesalo; quanto pesa tanto sale metterai nella pentola. Lo lesserai come per cuocerlo e secco lo porterai in un vassoio come se fosse salume fresco.

Lattonzolo: 30 g di pepe, una tazza di vino, pochi grammi d'olio buono, una tazza di Salsa e minor quantità d'aceto.

VIII. LEPOREM. Leporem madidum*: in aqua praecoquitur modice, deinde componitur in patina, ac coquendus ex oleo in furno, et cum prope sit coctus ex alio oleo. Pertangito de conditura infra scripta: teres piper, ligusticum, satureiam, cepam, rutam, apii semen, liquamen, laser, vinum et modice olei. Aliquotiens versatur, in ipsa percoquitur conditura.* Item aliam ad eum impensam*: cum prope tolti debeat, teres piper, dactylum, laser, uvam passam, caroenum, liquamen, oleum. Suffundes et, cum bullierit, piper asperges et inferes.* Leporem farsum*: nucleos integros, amygdala, nuces sive glandes concisas, piperis grana solida, pulpam de ipso lepore. Et ovis fractis obligatur, deinde tegitur omento porcino, in furno assatur. Sic iterum impensam facies: rutam, piper satis, cepam, satureiam, dactylos, liquamen, caroenum vel conditum. Diu combulliat donec spisset, et sic perfunditur. Sed lepus in piperato liquamine et lasere maneat.* Ius album in assum leporem*: piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ovi duri medium. Trituram colligis et facies globum ex ea. In caccabulo coques liquamen, vinum, oleum, acetum modice, cepulam concisam, postea globulum condimentorum mittes et agitabis origano vel satureia. Si opus fuerit, amulas.* Aliter in leporem: ex sanguine et iecinere et pulmonibus leporinis minutal*: adicies in caccabum*

liquamen et oleum et cocturam, porrum et coriandrum minutatim concides, iecinera et pulmones in caccabum mittes. Cum cocta fuerint, teres piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentam, rutam, puleium, suffundes acetum, adicies iecinera leporum et sanguinem, teres. Adicies mel et ius de suo sibi, aceto temperabis, exinanies in caccabum, pulmones leporum minutatim concisos in eumdem caccabum mittes, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, amulo obligas, piper asparges et inferes. Aliter leporem ex suo iure*: leporem curas, exossas, ornas, mittes in caccabo, adicies oleum, liquamen, cocturam, fasciculum porri, coriandrum, anethum. Dum coquitur, adicies in mortarium piper, ligusticum, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, cepam aridam, mentam, rutam, apii semen, fricabis, suffundes liquamen, adicies mel, ius de suo sibi, defrito, aceto temperabis. Facies ut fervat. Cum ferbuerit, amulo obligabis. Exornas, ius perfundes, piper asparges et inferes.* Leporem passenianum*: leporem curas, exossas, extensum ornas, suspendes ad fumum. Cum coloraverit, facies ut dimidia coctura coquatur. Levas, asperges salem, † massam oenogaro tanges, adicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis, suffundes liquamen, vino et liquamine temperabis. In caccabum adicies oleum modicum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, amulo obligas. Leporem assum a dorso tangis, piper asperges et inferes.* Leporem isiciatum*: eadem conditura condies pulpam, nucleos infusos admisces, omento teges vel charta, colliges lacinias et cursula.* Leporem farsilem*: leporem curas, ornas, quadratum imponis. Adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, suffundes liquamen, adicies iecinera gallinarum cocta, cerebella cocta, pulpam concisam, ova cruda tria, liquamine temperabis. Omento teges et charta et surclas. Lento igni subassas. Adicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis, suffundes liquamen, vino et liquamine temperabis, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, amulo obligas, et leporem subassatum perfundes. Piper asperges et inferes.* Aliter leporem elixum*: ornas, adicies in lance oleum, liquamen, acetum, passum, cepam concides et rutam viridem, thymum subcultratum, et sic adpones.* Leporis conditura*: teritur piper, ruta, cepula, et iecur leporis, liquamen, caroenum, passum, olei modicum. Amulum, cum bullit.* Leporem pipere sicco sparsum*: et hunc praecondies sicut haedum tarpeianum. Antequam coquatur, ornatus suitur, piper, rutam, satureiam, cepam, thymum modicum, liquamine collues,*

postea in furnum mittes, coques et impensa tali circumsparges: piperis semunciam, rutam, cepam, satureiam, dactylos IV, uvam passam, iusculum coloratum super vatillum, vinum, oleum, liquamen, caroenum. Frequenter tangitur ut condituram suam omnem tollat, postea ex pipere sicco in disco sumitur. Aliter leporem conditum*: coques ex vino, liquamine, aqua, sinapi modico, anetho, porro cum capillo suo. Cum in se coxerit, condies: piper, satureiam, cepae rotundum, dactylos, damascena duo, vinum, liquamen, caroenum, olei modice. Stringatur amulo, modicum bulliat. Conditura lepus in patina perfunditur.*

VIII. LEPRE. *Lepre in umido*: scottala appena in acqua e poi mettila in padella per cuocerla con l'olio in forno. Quando starà per cuocere aggiungi altro olio. Condiscila col seguente preparato: trita pepe, ligustico, santoreggia, cipolla, ruta, seme di sedano, Salsa, laser, vino, e poco olio. Si rivolti a più riprese e falla cuocere in quel condimento.

Altro condimento da aggiungere al precedente: quando si avvicina il momento di toglierla dal forno, trita pepe, dattero, laser, uva passa, vino dolce cotto, Salsa, olio. Bagna e quando bollirà, cospargi di pepe e porta in tavola.

Lepre ripiena: pinoli interi, mandorle, noci o ghiande tagliate, chicchi duri di pepe, carne della stessa lepre. Si amalgami il tutto con uova schiacciate, poi si avvolga in una rete di maiale e si arrostisca nel forno. Fai così un secondo ripieno: ruta, abbastanza pepe, cipolla, santoreggia, datteri, Salsa, vino dolce cotto o mosto. Fai bollire a lungo finché diventi spesso e così lo userai. Ma la lepre cuocia prima nella Salsa con zenzero e laser.

Salsa bianca per lepre arrostita: pepe, ligustico, cumino, seme di sedano, rosso d'uovo sodo. Raccogli il trito e fanne una palla. In un tegame cuoci Salsa, vino, olio, poco aceto, cipolla tagliata, mettici, poi, la palla dei condimenti e la girerai con origano o santoreggia. Se sarà necessario, addensala con amido.

Altro modo per la lepre. Trito di sangue, di fegato e di polmoni della lepre: getta nel tegame Salsa e olio e ciò che deve cuocere; trita porro e coriandolo a piccoli pezzi, metti nel tegame i fegati e i polmoni. Quando

ciò sarà cotto, trita del pepe, del cumino, del coriandolo, della radice di laser, della menta, della ruta, del puleggio; bagna con aceto; aggiungi i fegati delle lepri e il sangue; trita e mescola il tutto. Aggiungi il miele e il suo stesso sugo; tempererai con aceto, verserai nel tegame e vi metterai i polmoni delle lepri tagliati a piccoli pezzi; fai in modo che bolla. Quando avrà bollito, lega con amido; cospargi di pepe e servi.

Altro modo per cuocere la lepre nel suo stesso sugo: prepara la lepre, disossala e portala al punto da metterla nel tegame. Aggiungi olio, Salsa, sugo di cottura, un mazzetto di porri, coriandolo, aneto. Mentre cuoce poni nel mortaio pepe, ligustico, cumino, seme di coriandolo, radice di laser, cipolla secca, menta, ruta, seme di sedano; manipola; bagna con Salsa, aggiungi miele, il suo stesso sugo; tempera con mosto cotto e con aceto. Fai in modo che bolla. Quando bollirà lega con amido. Preparata, bagnata di sugo cospargila di pepe e porta in tavola.

Lepre passeniana (forse dall'imperatore Pescennio): prepara la lepre, disossala e sospendila al fumo, quando sarà colorita portala a metà cottura; levala, cospargila di sale, toccala con salsa acida; metti nel mortaio pepe, ligustico; manipola; bagna con Salsa; tempera con vino e Salsa. Adagiala nel tegame con poco olio e falla cuocere. Quando avrà bollito, lega con amido. Disossa la lepre arrosto dal dorso; cospargila di pepe e servila.

Lepre tritata come polpette: condisci con lo stesso condimento la stessa carne, mescolaci i pinoli; copri con rete o carta: raduna i piccoli lembi e fermali con gli stecchi.

Lepre farcita: prepara la lepre e guarniscila e mettila sopra il tagliere. Trita nel mortaio il pepe, il ligustico, l'origano; bagna con Salsa; aggiungi i fegati delle galline scottati e cervella scottate, la carne tritata, 3 uova crude, tempererai con Salsa. Copri con la rete o la carta e chiudi bene. Mettila sotto il fuoco dolce. Aggiungi nel mortaio pepe, ligustico; manipola; bagna con Salsa; tempera con vino e Salsa; fai in modo che bolla. Quando avrà bollito lega con amido e getta sulla lepre arrostita. Cospargi di pepe e servi.

Altro modo per lepre lessa: prepara, deponi sul piatto dell'olio, della Salsa, dell'aceto, del passito; taglia della cipolla e ruta verde, timo spezzettato così servi.

Per condire la lepre: trita pepe, ruta, cipolla col fegato della lepre, Salsa, vino dolce cotto, passito, poco olio. Amido, quando bollirà.

Lepre cosparsa di pepe secco: condiscila come il capretto tarpeiano. Prima di metterla a cuocere prepara un ripieno di pepe, ruta, santoreggia, cipolla, poco timo; bagna con Salsa, dopo mettila in forno, cuocila spandendole intorno questo condimento: 15 g di pepe, di ruta, di cipolla, di santoreggia, 4 datteri, uva passa, brodetto colorato sopra la padella, vino, olio, Salsa, mosto cotto. Bagna spesso perché la lepre ne resti imbevuta tutta. Dopo, quando la porrai nel piatto coprila con pepe secco.

Altro condimento per la lepre: cuocila nel vino, nella Salsa, nell'acqua, in poca senape, in aneto, nel porro con le radici. Quando sarà cotta condiscila con pepe, santoreggia, cipolla rotonda, datteri, due prugne di Damasco, vino, Salsa, mosto, poco olio. Si restringa con amido e si bolla un poco. Si condisca la lepre nel vassoio con questa salsa.

IX. GLIRES. Glires*: isicio porcino, item pulpis ex omni membro glirium trito, cum pipere, nucleis, lasere, liquamine farcies glires, et sutos in tegula positos mittes in furnum aut farsos in clibano coques.*

IX. GHIRI (*Sciurus Glisi, i Romani ne erano ghiotti*). *Ghiri*: riempi i ghiri con salsicce di maiale e con altro membro dello stesso ghiro; con pepe, pinoli, laser, Salsa. Cucili e mettili in forno in una casseruola o cuocili in un tegame (*a arrosto morto*).

LIBER NONUS

Thalassa

I. IUS IN LUCUSTA ET CAPPARI. *Indura cepam pallachanam concisam, † eius piper, ligusticum, careum, cuminum, caryotam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defritum. Hoc ius adicito sinapi in elixuris.* Lucustas assas sic facies*: aperiuntur lucustae, ut adsolet, cum testa sua et infunditur eis piperatum, coriandratum, et sic in craticula assantur. Cum siccaverint, adicies ius in craticula quotiens siccaverint quousque assantur bene, et inferes.* Lucustam elixam cum cuminato*: piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminum plusculum, mel, acetum liquamen. Si voles, folium et malabathrum addes.* Aliter lucustam: isicia de cauda eius sic facies*: folium noci † uvam prius demes et elixas deinde pulpam concides, cum liquamine, pipere et ovis isicia formabis.* In lucusta elixa*: piper, cuminum, rutam, mel, acetum, liquamen et oleum.* Aliter in lucusta*: piper, ligusticum, cuminum, mentam, rutam, nucleos, mel, acetum, liquamen et vinum.*

LIBRO NONO

Il mare

I. SALSA PER ARAGOSTA. *Salsa per aragosta o cappero di mare (Cancer Cursor)*: indurisci una cipolla porraia (*Cepam Pallachanam è lo scalogno*) tritata; trita pepe, ligustico, carvi, comino, cariota, miele, aceto, vino, Salsa, olio, mosto cotto. Aggiungi senape a questa salsa per il lesso.

Così farai l'aragosta arrosto: si aprano le aragoste come di solito con il loro guscio e vi s'infonda un misto di pepe, coriandolo, e – così – si

arrostiscano in gratella. Quando saranno secche, aggiungerai salsa in gratella ogni volta che saranno secche finché l'abbiano ben assorbita e servi.

Aragosta lessa con salsa di cumino: pepe, ligustico, prezzemolo, menta secca, poco cumino, miele, aceto, Salsa. Se vuoi, aggiungi foglie di malabatro.

Altro modo per l'aragosta: farai così le polpette di coda d'aragosta: leva il primo guscio duro come quello d'una noce e l'ovaia; lessa, poi, la polpa e sminuzzala con Salsa, pepe e uova. Formerai così delle polpette.

Aragosta lessa: pepe, cumino, ruta, miele, aceto, Salsa e olio.

Altro modo per l'aragosta: pepe, ligustico, cumino, menta, ruta, pinoli, miele, aceto, Salsa e vino.

II. IN TORPEDINE. In torpedine*: teritur piper, ruta, cepula arida. Addes mel, liquamen, passum, vinum modice, olei boni guttas. Cum bullire coeperit, amulo obligas.* In torpedine elixa*: piper, ligusticum, petroselinum, mentam, origanum, ovi medium, mel, liquamen, passum, vinum, oleum. Si voles, addes sinape, acetum. Si calidum volueris, uvam passam addes.*

II. TORPEDINE. *Per la torpedine*: trita pepe, ruta, cipolla secca. Aggiungi miele, Salsa, passito, vino, gocce di olio. Quando bolle, lega con l'amido.

Torpedine lessa: pepe, ligustico, prezzemolo, menta, origano, un tuorlo d'uovo, miele, Salsa, passito, vino, olio. Se vorrai, aggiungi senape e aceto. Se ami la salsa calda aggiungici l'uva passa.

III. IN LOLLIGINE. In lolligine in patina*: teres piper, rutam, mel modicum, liquamen, caroenum, olei guttas.* In lolligine farsili*: piper, ligusticum, coriandrum, apii semen, ovi vitellum, mel, acetum, liquamen, vinum et oleum. Obligabis.*

III. CALAMARI. *Calamari in padella*: trita pepe, ruta, poco miele, Salsa, vino dolce cotto e gocce d'olio.

Calamari farciti: pepe, ligustico, coriandolo, semi di sedano, tuorlo d'uovo, miele, aceto, Salsa, vino e olio. Restringi con amido.

IV. IN SEPIIS. In sepia farsili*: piper, ligusticum, apii semen, careum, mel, liquamen, vinum, condimenta coctiva. Calefacies, et sic aperies sepiam et perfundes.* Sic facies eam sepiam coctam*: cerebella elixa enervata teres cum pipere, cui commisces ova cruda quod satis erit, piper integrum, isicia minuta, et sic consues et in bullientem ollam mittes ita ut coire impensa possit.* Sepias elixas ab aheno*: in frigidam missas cum pipere, lasere, liquamine, nucleis. Ova addes, et condies ut voles.* Aliter sepias*: piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viride, mentam aridam, ovi vitellum, mel, liquamen, vinum, acetum et oleum modicum. Et, ubi bullierit, amulo obligas.*

IV. SEPPIE. *Seppie ripiene*: pepe, ligustico, semi di sedano, carvi, condimenti di facile cottura. Cuocila; così aprirai la seppia e la riempirai.

Così farcirai la seppia cotta: trita cervella scottate e snervate con pepe cui avrai aggiunto uova crude quante bastano, pepe intero; fa piccole polpette, cuci la seppia e mettila in una pentola bollente perché il ripieno si amalgami.

Seppie lesse in pentola di rame: mettile in acqua fredda con pepe, laser, Salsa, pinoli. Aggiungi uova e condisci come vuoi.

Altro modo per le seppie: pepe, ligustico, cumino, coriandolo verde, menta secca, tuorlo d'uovo, miele, Salsa, vino, aceto e poco olio. E, quando bollirà, lega con amido.

V. IN POLYPO. In polypo*: pipere, liquamine, lasere. Inferes.*

V. POLPO. *Per il polpo*: pepe, Salsa, laser. Servi.

VI. IN OSTREIS. In ostreis*: piper, ligusticum, ovi vitellum, acetum, liquamen, oleum et vinum. Si volueris, et mel addes.*

VI. OSTRICHE. *Per le ostriche*: pepe, ligustico, tuorlo d'uovo, aceto, salsa, olio e vino. Se vorrai potrai dolcificare con il miele.

VII. IN OMNE GENUS CONCHYLIORUM. In omne genus conchyliorum*: piper, ligusticum, mel, liquamen. Si voles, folium et malabathrum addes.*

VII. CONCHIGLIE D'OGNI GENERE. *Per ogni genere di conchiglie*: pepe, ligustico, miele, Salsa. Se vorrai, aggiungi foglie di malabatro.

VIII. IN ECHINO. In echino*: accipies pultarium novum, oleum modicum, liquamen, vinum dulce, piper minutum. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, in singulos echinos mittes, agitabis, ter bulliat. Cum coxeris, piper asperges et inferes.* Aliter in echino*: piper, costum modice, mentam siccam, mulsum, liquamen, spicam indicam et folium.* Aliter in echino*: lotum mittes in aqua calida, coques, levas, in patella compones, addes folium, piper, mel, liquamen, olei modice, ova, et sic obligas. In thermospodio coques, piper asperges et inferes.* In echino salso*: echinum salsum cum liquamine optimo, caroeno, pipere, temperabis et adpones.* Aliter*: echinis salsis liquamen optimum admisces, et quasi recentes apparebunt, ita ut a balneo sumi possint.*

VIII. RICCIO DI MARE. *Per il riccio*: prendi una pentola nuova, poco olio, Salsa, vino dolce, pepe tritatissimo. Fai in modo che bolla. Quando avrà bollito, metterai nei singoli ricci la salsa; girerai e farai fare tre bollori. Quando sarà cotto, cospargerai di pepe e servirai.

Altro modo per il riccio: pepe, poco mosto, menta secca, vino melato, Salsa, una spiga indica (*o spigo d'India*) e una foglia di nardo.

Altro modo per il riccio: mettilo intero nell'acqua calda e cuocilo; levalo; accomodalo in padella, aggiungi una foglia di nardo, con pepe, miele, Salsa, poco olio, alcune uova e così lega il tutto. Lo cuocerai sulla brace e lo cospargerai di pepe e lo servirai.

Riccio salato (conservato sotto sale): tempererai il riccio salato con ottima Salsa, con vino dolce cotto e con pepe; lo servirai così.

Altro modo: mescolerai i ricci salati con ottima Salsa e appariranno quasi freschi; così si potranno mangiare come se uscissero dal bagno.

IX. IN MITULIS. In mitulis*: liquamen, porrum concisum, cuminum, passum, satureiam, vinum, mixtum facies aquatius et ibi mitulos coques.*

IX. MITILI. (*Mitilus Edulis o datteri di mare, Labrus Merula o merli di mare*): *Per i mitili*: Salsa, porro spezzettato, cumino, passito, santoreggia, vino, farai un misto un po' liquido e lì ci cuocerai i mitili.

X. IN SARDA CORDULA MUGILE. In sardis. Sardam farsilem sic facere oportet*: Sarda exossatur, et teritur puleium, cuminum, piperis grana, menta, nuces, mel. Impletur et consuitur. Involvitur in charta et sic supra vaporem ignis in operculo componitur, conditur ex oleo, caroeno, allece.* Sarda ita fit*: coquitur sarda et exossatur. Teritur piper cum ligustico, thymo, origano, ruta, caryota, melle, et in vasculo ovis concisis ornatur impensa: vinum modice, acetum, defritum et oleum viride.* Ius in sarda*: piper, origanum, mentam, cepam, aceti modicum et oleum.* Ius in sarda*: piper, ligusticum, mentam aridam, cepam coctam, mel, acetum, oleum. Perfundes, asperges ovis duris concisis.* Ius in cordula assa*: piper, ligusticum, apii semen, mentam, rutam, caryotam, mel, acetum, vinum et oleum. Convenit et in Sarda.* Ius in mugile salso*: piper, ligusticum, cuminum, cepam, mentam, rutam, calvam, caryotam, mel, acetum, sinape et oleum.* Aliter ius in mugile salso*: piper, origanum, erucam, mentam, rutam, calvam, caryotam, mel, oleum, acetum et sinape.*

X. SARDA, CORDILA (*Scomber Palamis*) E MUGGINE. *Per la sarda. Così è opportuno fare la sarda farcita*: dislisca la sarda e trita del puleggio con cumino, grani di pepe, menta, noci e miele. Riempi e cucila. Avvolgila nelle carte e così sopra il vapore del fuoco accomodala sul coperchio.

Fai così per la sarda: si cuocia la sarda e si dislischi. Si triti del pepe con ligustico, timo, origano, ruta, cariota, miele e nel vassoio decora con uova tagliate il ripieno, aggiungi poco vino, aceto, mosto cotto e olio verde.

Salsa per le sarde: pepe, origano, menta, cipolla, poco aceto e olio.

Salsa per la sarda: pepe, ligustico, menta secca, cipolla cotta, miele, aceto, olio. Versa e decora con pezzetti d'uova sode.

Salsa per cordila arrostita: pepe, ligustico, seme di sedano, menta, ruta, cariota, miele, aceto, vino e olio. Questa salsa è adatta anche per la sarda.

Salsa per muggine salato: pepe, ligustico, cumino, cipolla, menta, ruta, carvi, cariota, miele, olio, aceto e senape.

XI. IUS IN SILURO, IN PELAMYDE ET IN THYNNO SALSIS. *Piper, ligusticum, cuminum, cepam, mentam, rutam, calvam, caryotam, mel, acetum, sinape, oleum.*

XI. SALSA PER SILURO (*Acipenser Sturio*), PALAMITA (*tonno giovane*) E TONNO SALATI. Pepe, ligustico, cumino, cipolla, menta, ruta, carvi, cariota, miele, aceto, senape, olio.

XII. IUS IN MULLO TARICHO. *Piper, rutam, cepam, dactylum, sinapi, trito commisces echino et oleo, et sic perfundes piscem frictum vel assatum.*

XII. SALSA PER TRIGLIA SALATA. Mescola pepe, ruta, cipolla, datteri con senape, ricci di mare tritati e olio e così spandi sul pesce fritto o arrosto.

XIII. SALSUM SINE SALSO. *Iecur coques, teres, et mittes piper aut liquamen aut salem. Addes oleum. Iecur leporis aut haedi aut agni aut pulli; et, si volueris, in formella piscem formabis. Oleum viride supra adicies.* Aliter vice salsi*: cuminum, piper, liquamen teres, et passum modice vel caroenum et nuces tritas plurimas misces et simul conteres et salsari defundes. Oleum modice superstillabis et inferes.* Aliter salsum sine salso*: cumini tantum quantum quinque digitis tollis, piperis ad dimidium eius et unam spicam alei purgatam teres, liquamen superfundes, oleum modice superstillabis. Hoc aegrum stomachum valde reficit et digestionem facit.*

XIII. SALSO SENZA SALO (*pesce finto*). Cuoci il fegato, tritalo e mettici pepe, Salsa e sale. Aggiungi olio. Usa fegato di lepre o di capretto o di agnello o di pollo; e se vuoi, dai all'impasto forma di pesce. Versaci olio verde.

Altro modo invece del salume: trita cumino, pepe, e Salsa, unisci a poco passito o vino dolce cotto e trita molte noci. Trita il tutto e mescola poco pesce salato. Stillaci sopra poco olio e servi.

Altro modo per fare il salume senza sale: prendi tanto cumino quanto ne possono contenere cinque dita, tritalo insieme a metà quantità di pepe e a uno spicchio d'aglio ben pulito; bagna di Salsa e stillaci sopra poco olio. Questo ristora molto uno stomaco pieno e fa digerire.

XIV. EMBRACTUM BAIANUM. Embractum baianum*: ostreas minutas, sphondylos, urticas in caccabum mittes, nucleos tostos concisos, rutam, apium, piper, coriandrum, cuminum, passum, liquamen, caryotam, oleum.*

XIV. INTINGOLO BAIANO. *Intingolo baiano*: metti ostriche piccolissime con sfondili e ostriche di mare nel tegame insieme a pinoli tostati e spezzettati, ruta, sedano, pepe, coriandolo, cumino, passito, Salsa, cariota, olio.

LIBER DECIMUS

Halieus

I. IN PISCIBUS. Ius diabotanon in pisce frixo*: piscem quemlibet curas, salsas, friges. Teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, origanum, rutam, fricabis, suffundes acetum, adicies caryotam, mel, defritum, oleum, liquamen, temperabis, refundes in caccabum, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, piscem frictum perfundes, piper asparges et inferes.* Ius in pisce elixo*: piper, ligusticum, cuminum, cepulam, origanum, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinapi, oleum modice. Ius calidum. Si velis, uvam passam.* Aliter in pisce elixo*: teres piper, ligusticum, coriandrum viride, satureiam, cepam, ovorum vitella cocta, passum, acetum, oleum et liquamen.* Aliter ius in pisce elixo*: piscem curabis diligenter, mittes in mortarium salem, coriandri semen, conteres bene, volves eum, adicies in patinam, cooperies, gypsabis, coques in furno. Cum coctus fuerit, tolles, aceto acerrimo asperges et inferes.* Aliter ius in pisce elixo*: cum curaveris piscem, adicies in sartaginem coriandri semen, aquam, anethum viride et ipsum piscem. Cum coctus fuerit, asperges aceto et inferes.* Ius alexandrinum in pisce asso*: piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, origanum, apii semen, pruna damascena enucleata, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum, et coques.* Aliter ius alexandrinum in pisce asso*: piper, ligusticum, coriandrum viride, uvam passam enucleatam, vinum passum, liquamen, oleum, et coques.* Aliter ius alexandrinum in pisce asso*: piper, ligusticum, coriandrum viride, cepam, damascena enucleata, passum, liquamen, acetum, oleum, et coques.* Ius in gongro asso*: piper, ligusticum, cuminum frictum, origanum, cepam siccam, ovorum vitella cocta, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum, et coques.* Ius in cornutam*: piper, ligusticum, origanum, cepam, uvam passam enucleatam, vinum, mel, acetum, liquamen, oleum, et coques.* Ius in mullos assos*: piper, ligusticum, rutam, mel, nucleos, acetum, vinum, liquamen, oleum modice, calefacies et perfundes.* Aliter ius in mullos assos*:*

rutam, mentam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum modice. Ius in pelamyde assa*: piper, ligusticum, origanum, coriandrum viride, cepam, uvam passam enucleatam, passum, acetum, liquamen, defritum, oleum, et coques. Hoc ius convenit et in elixa. Si vis, et mel addes.* Ius in percam*: piper, ligusticum, cuminum frictum, cepam, pruna damascena enucleata, vinum, mulsum, acetum, oleum, defritum, et coques.* Ius in pisce rubellione*: piper, ligusticum, careum serpyllum, apii semen, cepam siccam, vinum, passum, acetum, liquamen, oleum. Amulo obligas.*

LIBRO DECIMO

Il pescatore

I. I PESCI. *Salsa d'erbe per pesce fritto*: prepara del pesce di qualsiasi genere, salalo, friggilo. Tritaci pepe, cumino, seme di coriandolo, radice di laser, origano, ruta; manipola; bagna con aceto, aggiungi cariota, miele, mosto cotto, olio, Salsa. Tempererai e verserai nel tegame e metterai a bollire. Quando avrà bollito, mescola il pesce fritto, cospargerai di pepe e servirai.

Salsa per pesce lesso: pepe, ligustico, cumino, cipolla, origano, pinoli, cariota, miele, aceto, Salsa, senape, poco olio; aggiungi salsa calda. Se vorrai aggiungi uva passa.

Altro modo di salsa per pesce lesso: trita del pepe, del ligustico, del coriandolo verde, santoreggia, cipolla, tuorli d'uovo cotti, passito, aceto, olio, Salsa.

Altra salsa per pesce lesso: pulirai il pesce con molta cura; metterai nel mortaio il sale, il seme di coriandolo; girerai bene e lo avvolgerai e lo adagerai nella padella, lo coprirai, lo ingesserai bene e lo cuocerai in forno. Quando sarà cotto toglilo e cospargilo di aceto fortissimo e lo servirai.

Altra salsa per pesce lesso: quando avrai pulito il pesce adagialo in padella con seme di coriandolo, acqua, aneto fresco. Quando sarà cotto cospargilo di aceto e portalo in tavola.

Salsa alessandrina per pesce arrostito: pepe, cipolla secca, ligustico, cumino, origano, seme di sedano, prugne di Damasco senza nocciolo. Aggiungi vino melato, aceto, Salsa, mosto cotto, olio e cuoci.

Altra salsa alessandrina per pesce arrosto: pepe, ligustico, coriandolo fresco, uva passa senza acini, vino passito, aceto, olio e cuoci.

Altra salsa alessandrina per pesce arrosto: pepe, ligustico, coriandolo fresco, cipolla, prugne di Damasco senza nocciolo, vino passito, Salsa, aceto, olio e cuoci.

Salsa per gronco (Murena Conger) arrostito: pepe, ligustico, cumino fritto, origano, cipolla secca, tuorli d'uovo cotti, invo, vino melato, aceto, Salsa; manipola e cuoci.

Salsa per razza cornuta (Raja Batis: le corna sono gli aculei): pepe, ligustico, origano, cipolla, uva passa senza acini, vino, miele, aceto, Salsa, olio e cuoci.

Salsa per triglie arrosto: pepe, ligustico, ruta, miele, pinoli, aceto, vino, Salsa, poco olio; riscalda e versa.

Altra salsa per triglie arrosto: ruta, menta, coriandolo, finocchio: tutte erbe fresche, pepe, ligustico, miele, Salsa e poco olio.

Salsa per palamita arrosto: pepe, ligustico, origano, coriandolo fresco, cipolla, uva passa senza acini, passito, aceto, Salsa; manipola con olio e cuoci. Questa salsa ti può servire anche per il pesce lesso. Se vuoi ci puoi aggiungere il miele.

Salsa per pesce persico (Perca Fluvialis): pepe, ligustico, cumino fritto, cipolla, prugne di Damasco senza nocciolo, vino, mosto cotto, aceto, olio; manipola e cuoci.

Salsa per pesce fragolino (Sparus Erythrimus): pepe, ligustico, carvi, serpillo, seme di sedano, cipolla secca, vino, passito, aceto, Salsa, olio. Lega con l'amido.

II. IN MURENAM. Ius in murena assa*: piper, ligusticum, satureiam, crocomagna, cepam, pruna damascena enucleata, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum et coques.* Aliter ius in murena assa*: piper, ligusticum, pruna Damascena, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum, et coques.* Aliter ius in murena assa*: piper, ligusticum, nepetam*

montanam, coriandri semen, cepam, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, oleum, et coques. Aliter ius in murena elixa*: piper, ligusticum, anethum, apii semen, rhus syriacum, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum, sinape, defritum.* Aliter ius in murena elixa*: piper, ligusticum, careum, cuminum, nucleos, caryotam, sinape, mel, acetum, liquamen et oleum et defritum.*

II. MURENA. *Salsa per murena arrosto*: pepe, ligustico, santoreggia, peverella, cipolla, prugne di Damasco snocciolate, vino, vino cotto, aceto, Salsa, manipola; aggiungi olio e cuoci.

Altra salsa per murena arrosto: pepe, ligustico, nepitella (*Melissa Nefeta*) montana, seme di coriandolo, cipolla, pinoli, miele, aceto, Salsa, olio e cuoci.

Altra salsa per murena lessa: pepe, ligustico, carvi, seme di sedano, coriandolo, menta secca, pinoli puliti, ruta, miele, aceto, vino, Salsa, poco olio. Riscalda il tutto e lega con l'amido.

Altra maniera per murena lessa: pepe, ligustico, carvi, cumino, pinoli, cariota, senape, miele, aceto, Salsa e olio e manipola.

III. IN LACERTOS. Ius in lacertos elixos*: piper, ligusticum, cuminum, rutam viridem, cepam, mel, acetum, liquamen, oleum modice. Cum bullierit, amulo obligas.* Ius in pisce elixo*: piper, ligusticum, petroselinum, origanum, cepam aridam, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modice. Cum bullierit, amulo obligas. Et in lance inferes.* Ius in pisce asso*: piper, ligusticum, thymum, coriandrum viride, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, defritum. Calefacies et agitabis rutae surculo et obligabis amulo.* Ius in thynno*: piper, cuminum, thymum, coriandrum, cepam, uvam passam, acetum, mel, vinum, liquamen, oleum. Calefacies; amulo obligabis.* Ius in thynno elixo*: piper, ligusticum, thymum, condimenta moretaria, cepam, caryotam, mel, acetum, liquamen et oleum et sinape.* Ius in dentice asso*: piper, ligusticum, coriandrum, mentam, rutam aridam, malum cydonium coctum, mel, vinum, liquamen, oleum. Calefacies, amulo obligabis.* In dentice elixo*: piper, anethum, cuminum, thymum, mentam, rutam viridem, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modice. Calefacies et amulo obligabis.* Ius in pisce aurata*: piper, ligusticum, careum, origanum, rutae bacam, mentam, myrtae bacam, ovi vitellum, mel, acetum, oleum, vinum, liquamen. Calefacies et sic*

uteris. Ius in pisce aurata assa*: piper, coriandrum, mentam aridam, apii semen, cepam, uvam passam, mel, acetum, vinum, liquamen et oleum.* Ius in scorpione elixo*: piper, careum, petroselinum, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape, oleum, defritum.* In pisce oenogarum*: teres piper, rutam, mel commisces, passum, liquamen, caroenum, et igni molissimo calefacies.* Aliter in pisce oenogarum*: ut supra facies. Cum bullierit, amulo obligabis.*

III. SGOMBRI. *Salsa per sgombri lessi*: pepe, ligustico, cumino, ruta fresca, cipolla, miele, aceto, Salsa, poco olio. Quando bollirà lega con l'amido.

Salsa per pesce lesso: pepe, ligustico, timo, coriandolo verde, miele, aceto, Salsa e olio e manipola.

Salsa per pesce arrosto: pepe, ligustico, timo, coriandolo verde, miele, aceto, Salsa, vino, olio; manipola. Porta a bollore e gira il tutto con un ramo di ruta. Lega con amido.

Salsa per tonno: pepe, cumino, timo, coriandolo, cipolla, uva passa, aceto, miele, vino, Salsa, olio. Porta al bollore. Lega con l'amido.

Salsa per tonno lesso: pepe, ligustico, timo. Condisci nel mortaio con cipolla, cariota, miele, aceto, Salsa, olio e senape.

Salsa per dentice arrosto: pepe, ligustico, coriandolo, menta, ruta secca, mela cotogna cotta, miele, vino, Salsa, olio. Porta al bollore e lega con l'amido.

Per dentice arrostito: pepe, aneto, cumino, timo, menta, ruta fresca, miele, aceto, Salsa, vino, poco olio. Porta al bollore e lega con amido.

Salsa per pesce aurato (è l'orata): pepe, ligustico, carvi, origano, una bacca di ruta, menta, una bacca di mirto, un tuorlo d'uovo, miele, aceto, olio, vino, Salsa. Porta al bollore e così l'userai.

Salsa per orata arrosto: pepe, coriandolo, menta secca, seme di sedano, cipolla, uva passa, miele, aceto, vino, Salsa e olio.

Salsa per pesce scorpione lesso: pepe, carvi, prezzemolo, cariota, miele, aceto, Salsa, senape, olio; manipola.

Salsa acida di vino per pesce: trita del pepe, ruta, mescola col miele, Salsa, vino dolce cotto e fai riscaldare il tutto a fuoco moderato.

Altra salsa acida di vino per pesce: fai come sopra. Quando bollirà legherai con l'amido.

IV. IN ANGUILLAM. Ius in anguillam*: piper, ligusticum, apii semen, anethum, rhus syriacum, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum, sinape et defritum.* Aliter ius in anguillam*: piper, ligusticum, rhus syriacum, mentam siccam, rutae bacas, ovorum vitella coda, mulsum, acetum, liquamen, oleum. Coques.*

IV. ANGUILLA. *Salsa per anguilla*: pepe, ligustico, seme di sedano, aneto, sommaco siriaco, cariota, miele, aceto, Salsa, olio, senape e manipola.

Altra salsa per anguilla: pepe, ligustico, sommaco siriaco, menta secca, bacche di ruta, tuorli cotti di uova, vino melato, aceto, Salsa, olio. Cuoci.

Indice

Introduzione di Clotilde Vesco
Bibliografia

I. *Epimeles*
I. L’esperto in cucina

II. *Sarcoptes*
II. Le carni tritate

III. *Cepuros*
III. Gli ortaggi

IV. *Pandecter*
IV. Pandette

V. *Ospreon*
V. Dei legumi

VI. *Aeropetes*
VI. I volatili

VII. *Polyteles*
VII. Vivande prelibate

VIII. *Tetrapus*
VIII. I quadrupedi

IX. *Thalassa*
IX. Il mare

X. *Halieus*

x. Il pescatore

This file was downloaded from Z-Library project

Your gateway to knowledge and culture. Accessible for everyone.

z-library.se singlelogin.re go-to-zlibrary.se single-login.ru

Official Telegram channel

Z-Access

https://wikipedia.org/wiki/Z-Library